

TARIF



577, rue Célestin Hennion CS 70029
59144 GOMMEGNIES

tél. + 33.(0)3.27.28.18.18
fax. + 33.(0)3.27.49.80.41

www.eurofours.com
infos@eurofours.com

Qui sommes nous ?

HISTOIRE



inventeur
du four ventilé moderne

35

ans
dans le marché de la boulangerie



PROFIL

3 sites



de production sur 12000 m²

100%
Made in France



180

salariés



PROXIMITE



entreprise
familiale



réseau
commercial
dédié
assurant conseil et suivi



réseau
technique
dédié
assurant installation
et interventions

MARCHE

CA de

24M €



export dans plus de

100

pays

EQUIPEMENT



200 000

magasins équipés



Sommaire

MATERIEL DISPONIBLE EN 48h	7
BAKE OFF.....	11
FOURS VENTILES ELECTRIQUES	12
FOURS VENTILES ELECTRIQUES 4 PLAQUES	13
FOURS VENTILES ELECTRIQUES 5 PLAQUES	14
FOURS VENTILES ELECTRIQUES 10 PLAQUES	15
FOURS VENTILES GAZ 5 PLAQUES	16
ACCESSOIRES POUR FOURS VENTILES ELECTRIQUES	17
FOURS VENTILES ELECTRIQUES « QUICKLOAD ».....	18
FOURS VENTILES ELECTRIQUES « AUTOWASH ».....	19
FOURS A CHARIOT FIXE "CF80"	20
FOURS A CHARIOT FIXE 16 ETAGES « CF80 »	21
FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES	22
FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES	23
ACCESSOIRES POUR FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES	25
ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLEE	29
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE	32
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE POUR PATE CRUE SURGELEE 40 x 80	33
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE POUR PATE CRUE SURGELEE 60 x 80	35
TOUT FARINE.....	37
FOURS A SOLES ELECTRIQUES PIERRE ELEC	39
ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS A SOLES « PIERRE ELEC »	44
FOURS A SOLES ELECTRIQUES JOLIVET	46
ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS A SOLES « JOLIVET »	52
FOURS A SOLES A TUBES SEMI-MACONNES.....	54
FOURS A SOLES MIXTES.....	60
FOURS A CHARIOT ROTATIF	62
ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLEE BOULANGERES	68
ARMOIRES BACS A PATE & POLYVALENTE GRILLES / BACS.....	69
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE	70
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE POUR PATE FRAICHE 60 x 80.....	71
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE POUR PATE FRAICHE 70x90 / 80x80	73
PATISSERIE	75
SURGELATEURS CONSERVATEURS	76
FOURS VENTILES ELECTRIQUES « LE PATISSIER ».....	80

Conditions générales de vente

Article 1. Objet et champs d'application

Toute commande de produits implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente à l'exclusion de tous autres documents. Tout autre document émis par le vendeur que les présentes conditions générales de vente et notamment catalogues, prospectus, publicités n'a qu'une valeur informative et indicative non contractuelle.

Article 2. Commande

Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit par la société EUROFOURS, la confirmation faisant partie intégrante du contrat. Les commandes acceptées par la société EUROFOURS sont fermes et définitives. Le client ne peut ni les annuler, ni en refuser livraison sous peine d'être redevable d'une indemnité fixée forfaitairement à 50% du montant HT de la commande et dans le cas d'une fabrication spécifique demandée par le client, d'une indemnité fixée à 100 % HT de la commande. La société EUROFOURS se réserve le droit d'apporter à tout moment toute modification qu'elle juge utile à ses produits et de modifier sans avis préalable les caractéristiques de ses produits dans le cadre des normes en vigueur. Les études de toute nature réalisées par la société EUROFOURS demeurent la propriété de cette dernière et doivent lui être rendues sur simple demande.

Article 3. Prix

Les produits sont fournis au prix en vigueur au moment de la passation de la commande, ou, en cas d'établissement de devis, aux conditions mentionnées sur celui-ci. La société EUROFOURS se réserve cependant le droit de répercuter à l'acheteur toutes hausses de prix qui lui seraient imposées par ses propres fournisseurs ou résultant de circonstances indépendantes de sa volonté. Les prix s'entendent en euros TVA facturée en sus, franco France continentale, pour toute commande (hors pièces détachées) supérieure à 1500€. Ils ne comprennent pas la fourniture et l'installation de l'amenée d'énergies, ni l'évacuation éventuelle des fumées et buées, qui demeurent à la charge du client. Les emballages spécifiques et maritimes sont facturés en sus.

Article 4. Paiement du prix

Les factures émises par la société EUROFOURS sont payables comptant sans escompte. Si le paiement est prévu par lettre de change, l'acheteur s'engage à accepter les effets présentés dans un délai de 8 à 10 jours et en cas de protêt, faute d'acceptation, les frais seront à sa charge. En cas de retard de paiement, le vendeur pourra suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toutes autres actions. Toutes sommes non payées à l'échéance prévue entraîne de plein droit, et sans mise en demeure préalable par dérogation à l'article 1153 du Code Civil, l'application de pénalités de retard prévues à l'article L441-6 du Code de Commerce. Ces pénalités courent du jour de l'échéance figurant sur les factures jusqu'à complet paiement. Il sera du en outre l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement dont le montant de 40 € est fixé par le Décret pris en application de l'article L 441-5 du Code de Commerce. Si les frais de recouvrement exposés s'avèrent supérieurs à cette indemnité forfaitaire de 40€, le créancier pourra demander une indemnisation complémentaire, sur justification. En cas de défaut de paiement, quarante huit heures après une mise en demeure restée infructueuse, la vente sera résiliée de plein droit si bon semble au vendeur qui pourra demander, en référé, la restitution des produits, sans préjudice de tous autres dommages-intérêts. La résolution frappera non seulement la commande en cause mais aussi toutes les commandes impayées antérieures qu'elles soient livrées ou en cours de livraison et que leur paiement soit échoué ou non. En cas de paiement par effet de commerce, le défaut de retour de l'effet sera considéré comme un refus d'acceptation assimilable à un défaut de paiement. De même lorsque le paiement est échelonné, le non-paiement d'une seule échéance entraînera l'exigibilité immédiate de la totalité de la dette sans mise en demeure. Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons ou pour tout autre cause, deviendront immédiatement exigibles si le vendeur n'opte pas pour la résolution des commandes correspondantes. L'acheteur devra rembourser tous les frais occasionnés par le recouvrement contentieux des sommes dues, y compris une indemnité forfaitaire de 12% des sommes dues. En aucun cas des paiements ne peuvent être suspendus ni faire l'objet d'une quelconque compensation sans l'accord écrit et préalable du vendeur. Toute détérioration du crédit de l'acheteur, même après expédition partielle d'une commande, pourra justifier l'exigence de garanties ou d'un règlement comptant ou par traite payable à vue, avant l'exécution des commandes reçues. Le refus d'y satisfaire justifiera la résolution de plein droit du contrat.

Article 5. Livraison

5.1. Modalités

La livraison des produits objets de la commande est effectuée soit par la remise directe du produit à l'acquéreur, soit par un simple avis de mise à disposition, soit par délivrance à un expéditeur ou un transporteur dans les locaux de la société EUROFOURS. Les matériels que l'acheteur demanderait à la société EUROFOURS de conserver en magasin après fabrication seront immédiatement facturés. La mise à disposition en usine après achèvement de la fabrication est assimilée à une livraison ; les matériels séjournent dans les locaux de la société EUROFOURS au risque et péril de l'acheteur auquel il pourra être facturé des frais de stockage de 0.1€ au m2 utilisés par jour à compter de la livraison par mise à disposition jusqu'à la prise effective du matériel par l'acquéreur. Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif. Les dépassements de délai de livraison ne peuvent donner lieu à dommages-intérêts, à retenue ni à annulation des commandes en cours.

5.2. Risques

Dans tous les cas les produits voyagent aux risques et périls du destinataire auquel il appartient, en cas d'avarie ou de manquant, de faire toutes constatations nécessaires et de confirmer ses réserves par acte extrajudiciaire ou par lettre recommandée avec avis de réception auprès du transporteur, dans les trois jours qui suivent la réception des marchandises.

5.3. Installations

La société EUROFOURS ne peut être tenue pour responsable des incidents pouvant intervenir au cours de l'installation du matériel et qui seraient dus à l'état des lieux (démolitions d'anciens matériels, vétustés, mauvaise qualité de la construction etc...)

L'acheteur s'engage à prendre connaissance des préconisations d'installation et des notices techniques (notice d'utilisation et d'entretien des équipements) fournis par EUROFOURS SA, lors de la réception de commande. Le client est le seul responsable de la conformité de l'exécution de tous travaux préparatoires qu'il réalise à partir des indications ou des plans qu'il pu lui fournir éventuellement EUROFOURS, ainsi que des travaux connexes qu'il réalise (notamment branchement, approvisionnement en énergies nécessaire ou isolation...).

La société Eurofours se réserve le droit de ne pas intervenir en cas de non-conformité à ces règles et de facturer au client les coûts supplémentaires engendrés par ces désordres.

Article 6. Garantie

Article 6.1. Etendue

La garantie ne s'applique que si le client a satisfait à l'ensemble de ses obligations et notamment aux conditions de règlement. Toutes modifications sur un élément de notre matériel sans notre accord annulent la garantie. Les produits sont garantis contre tout défaut de matière ou de fabrication pendant une durée d'un an à compter de la date de livraison définie dans les termes de l'article 5 des présentes conditions, excepté pièces d'usures. Au titre de cette garantie, la seule obligation incombant à la société EUROFOURS sera le remplacement gratuit ou la réparation du produit ou de l'élément reconnu défectueux par ses services. La pièce garantie défectueuse devra être retournée à Eurofours sous peine de facturation en cas de non retour. Aucune indemnité ne peut être demandée à titre de dommages et intérêts. Les éventuels frais de port sont à la charge de l'acheteur ainsi que tout autre frais afférent. La garantie de la pièce de remplacement cesse avec celle de la pièce remplacée.

Article 6.2. Exclusions

Les produits ne sont garantis qu'à la condition expresse que l'acheteur utilise une eau à PH 7 dépourvue de chlore et de nitrate. La garantie ne joue pas pour les vices apparents. Sont également exclus les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un accident extérieur tel notamment un montage erroné, un branchement ou un entretien défectueux, un défaut de surveillance, une utilisation anormale ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par le vendeur. Afin de faire valoir ses droits, l'acheteur devra, sous peine de déchéance de toute action s'y rapportant, informer la société EUROFOURS par lettre recommandée avec avis de réception, de l'existence des vices dans un délai maximum de huit jours à compter de leur découverte. En toute hypothèse, les actions en garantie d'un vice caché ne peuvent être intentées que dans un délai maximum de 3 mois à compter de la découverte des vices. En aucun cas notre société ne pourra être responsable si le client n'a pas respecté les obligations mises à sa charge.

Article 7. Transfert de propriété – transfert des risques

LE TRANSFERT DE PROPRIÉTÉ DES PRODUITS DE LA SOCIÉTÉ EUROFOURS AU PROFIT DE L'ACHETEUR NE SERA RÉALISÉ QU'APRÈS COMPLET PAIEMENT DU PRIX PAR CE DERNIER, ET CE QUELLE QUE SOIT LA DATE DE LIVRAISON DESDITS PRODUITS.

EN CAS DE RESTITUTION DU MATÉRIEL AU VENDEUR EN APPLICATION DE LA PRÉSENTE CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ, TOUTES SOMMES PERÇUES ANTERIEUREMENT PAR NOTRE SOCIÉTÉ LUI RESTERONT ACQUISES À TITRE DE DOMMAGES ET INTÉRÊTS.

EN REVANCHE, LE TRANSFERT DES RISQUES DE PERTE ET DE DÉTÉRIORATION DES PRODUITS DE LA SOCIÉTÉ EUROFOURS SE RÉALISE À LA DATE DE LA VENTE.

Article 8. Elimination des déchets d'équipements électriques et électroniques professionnels

De convention expresse, l'acheteur assurera l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement des déchets issus d'équipements électriques et électroniques équipant le matériel vendu. Le traitement sélectif, la valorisation, et la destruction des déchets des équipements électriques et électroniques seront réalisés par l'acheteur dans les conditions répondant aux exigences techniques fixées par arrêté conjoint des Ministres chargés de l'Ecologie et de l'Industrie, et respectant les dispositions du Titre 1er du Livre V du Code de l'Environnement.

Article 9. Clause attributive de compétence

TOUS LES LITIGES DECOULANT DES OPERATIONS D'ACHAT, DE VENTE OU DE PRESTATIONS DE SERVICES VISEES PAR LES PRESENTES CONDITIONS GENERALES SERONT SOUMIS AU TRIBUNAL DE COMMERCE DE VALENCIENNES, CE QUI EST EXPRESSEMENT ACCEPTE PAR L'ACQUEREUR.

CGV mises à jour le 29/07/2013

Informations importantes

Usage du matériel

Les fours Eurofours sont destinés à la cuisson de produits boulangers, viennois ou pâtisseries à l'exclusion de tout autre type de produit (ex : viandes, poulets, produits alcoolisés...) qui peuvent générer une détérioration des équipements.

Matériel « 48h départ usine »

Les références disponibles en 48h départ usine font l'objet de stocks disponibles permanents. Demandez néanmoins une confirmation de la part d'Eurofours avant toute commande. Ce mode d'expédition est possible sur le matériel tel que présenté dans ce tarif : accessoires, finitions, options ou régulation ne sont pas modifiables.

Qualité de l'eau

Un système de traitement de l'eau est fortement recommandé dans les cas suivants :

- si la dureté de l'eau est supérieure ou égale à 15°f : Eau dure. C'est une eau calcaire qui provoque un entartrage très important notamment sous l'effet de la chaleur (> 60°C).
- si l'eau est très douce (TH<9°f) et un pH inférieur ou égal à 7 : Eau corrosive, dite agressive. Une eau agressive provoque la rouille du métal. La corrosivité de l'eau douce est accentuée lorsque son pH est acide.
- si le pH est inférieur à 6.8 ou supérieur à 7.5.
- pour de fortes concentrations en chlorures ou en nitrates.

Selon les résultats d'analyse de l'eau, plusieurs solutions sont envisageables : filtres neutralisants, adoucisseur d'eau, filtres au charbon actif, ... Un professionnel du traitement d'eau sera en mesure de vous proposer une solution adaptée à votre installation et sur la base des résultats d'analyse de l'eau. Une fois le système de traitement installé, contrôlez son efficacité par une nouvelle analyse de l'eau. L'entretien régulier du système, conformément aux recommandations du fabricant est impératif si l'on veut maintenir en permanence une qualité d'eau adaptée à l'équipement. La présence de sédiments dans l'eau est un autre paramètre à prendre en compte. Dans ce cas, il faudra compléter votre installation avec un filtre à boue.

Si votre eau ne répond pas à ces critères de qualité, elle peut entraîner un mauvais fonctionnement voire la dégradation du matériel. Le non respect des recommandations ci-dessus mentionnées entraînerait l'annulation de la garantie constructeur.

N.B : La dureté de l'eau est la teneur en calcium et en magnésium de celle-ci. Le titre hydrotimétrique (T.H) se mesure en degré français (°f) : 1°f = 4 mg de calcium + 2,4 mg de magnésium par litre.

Entretien

Pour prévenir au maximum les risques de panne, il est nécessaire d'effectuer périodiquement un certain nombre d'opérations préventives. Il convient de respecter les préconisations et leur périodicité telles que listées dans le carnet d'entretien fourni avec le matériel. Cet entretien périodique par un professionnel agréé est la condition sine qua none au maintien de la garantie.

Nettoyage

Le nettoyage du matériel fait partie de son entretien périodique. Il est toutefois interdit d'utiliser un nettoyeur vapeur, un nettoyeur haute pression ou un jet d'eau. Proscrire tous produits abrasifs et/ou corrosifs ou à base de chlore (eau de javel...) Utiliser de l'eau savonneuse (détergent à vaisselle) et rincer à l'eau claire. Toute impureté sur le joint, aussi minime soit-elle, peut causer un problème d'étanchéité. C'est pourquoi il est impératif de vérifier régulièrement la propreté et la qualité du joint de porte. Pour nettoyer le joint, utiliser de l'eau savonneuse, rincer à l'eau claire et sécher à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.

Intervention technique

Toute intervention sur le matériel doit être faite par une personne qualifiée et agréée. Dans le cas d'un déclenchement intempestif des systèmes de sécurité, contactez impérativement votre concessionnaire.

48H

MATERIEL DISPONIBLE EN 48h

Départ usine*

**Stock permanent sur les modèles proposés. Demandez néanmoins la confirmation des disponibilités. Sous réserve de validation financière.*

Régulation RUNI



Equipe la gamme de fours ventilés en standard. Cette régulation électromécanique vous permet de piloter toutes les fonctions du four (temps et température de cuisson buée, aura, hotte)

Régulation eDrive



Disponible en option, la commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré dans la façade du four. Elle vous permet de traiter 100 programmes :

- 1 programme manuel
- 3 programmes de cuisson continue
- 96 recettes avec 6 phases possibles.

½ charge

Permet de réduire la puissance électrique de moitié pour un chargement inférieur ou égal à la moitié de la capacité.

Variateur de vitesse

Permet de réduire la vitesse de ventilation de 40 % pour la cuisson de produits délicats.

Système pâte à choux

Entrée d'air frais assurant la cuisson optimisée de produits tels que les chouquettes.

Couleur

Choisissez de personnaliser votre four : L'inox reçoit une peinture époxy. (bandeaux latéraux de four et de piètement/étuve).

FOURS VENTILES ELECTRIQUES « 48h départ usine »

Espacement inter-étages : 85mm. Régulation côté poignée.
Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Four ventilé électrique 5 plaques : format 40 x 60 cm

(LxPxH mm : 780x1085x625 - poids : 125 kg)

Buée	avec buée
Prix (avec hotte et piètement)	8 360 €
Référence	FVE05A-10
Puissance électrique / chauffe (kW)	10.2 / 9.45
Piètement hauteur 780mm 6 étages	700 €
Hotte à extracteur deux vitesses	1 590 €
Régulation	RUNI standard
½ charge	X
Variateur de vitesse (1)	X
Système pâte à choux (2)	X
Pack pâtisserie fine (1+2)	X
Couleur	X
Choix du ferrage	gauche ou droit
Tension / intensité	Tri 400V+N+T / 14.8A
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz

48H



Four présenté avec ses accessoires :

hotte et piètement.

Four ventilé électrique 10 plaques : format 40 x 60 cm

(LxPxH mm : 780x1085x1080 - poids : 200 kg)

Buée	sans buée
Prix (avec hotte et piètement)	10 535 €
Référence	FVE10A-10
Puissance électrique / chauffe (kW)	11.2 / 10.5
Piètement hauteur 780mm 6 étages	700 €
Hotte à extracteur deux vitesses	1 590 €
Régulation	eDrive standard
½ charge	X
Variateur de vitesse (1)	X
Système pâte à choux (2)	X
Pack pâtisserie fine (1+2)	X
Couleur	X
Choix du ferrage	gauche ou droit
Tension / intensité	Tri 400V+N+T / 16.2A
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz

48H



Four présenté avec ses accessoires :

hotte et piètement.

Four ventilé électrique 10 plaques : format 40 x 80 cm

(LxPxH mm : 780x1285x1080 - poids : 225 kg)

Buée	avec buée
Prix (avec hotte et piètement)	10 730 €
Référence	FVE10B-20
Puissance électrique / chauffe (kW)	19.7 / 18.9
Piètement hauteur 780mm 6 étages	700 €
Hotte à extracteur deux vitesses	1 590 €
Régulation	RUNI standard
½ charge	X
Variateur de vitesse (1)	X
Système pâte à choux (2)	X
Pack pâtisserie fine (1+2)	X
Couleur	X
Choix du ferrage	gauche ou droit
Tension / intensité	Tri 400V+N+T / 28.5A
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz

48H



Four présenté avec ses accessoires :

hotte et piètement.

FOURS VENTILES ELECTRIQUES « 48h départ usine »

Espacement inter-étages : 85mm. Régulation côté poignée.
Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

« Le Pâtissier » 10 plaques : format 40 x 60 cm

(LxPxH mm : 780x1085x1080 - poids : 200 kg)

Buée	sans buée
Prix (avec hotte et piètement)	11 257 €
Référence	FVE10APAT
Puissance électrique / chauffe (kW)	16.3 / 14.7
Piètement hauteur 780mm 6 étages	700 €
Hotte à extracteur deux vitesses	1 590 €
Régulation	eDrive standard
½ charge	standard
Variateur de vitesse (1)	standard
Système pâte à choux (2)	standard
Pack pâtisserie fine (1+2)	standard
Couleur (marron & or)	standard
Choix du ferrage	gauche ou droit
Tension / intensité	Tri 400V+N+T / 23.5A
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz



Four présenté avec ses accessoires :
hotte et piètement.

½ charge

Permet de réduire la puissance électrique de moitié pour un chargement inférieur ou égal à la moitié de la capacité.

Variateur de vitesse

Permet de réduire la vitesse de ventilation de 40 % pour la cuisson de produits délicats.

Système pâte à choux

Entrée d'air frais assurant la cuisson optimisée de produits tels que les chouquettes.

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLEE POUR CRU SURGELE

Epaisseur des panneaux : 68mm. Groupe logé d'office

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Armoires pour plaques 40x60 cm

1 compartiment

Capacité de plaques	24
Espacement inter-étages	66
Poids maxi de pâtons	40 Kg
Prix	5 600 €
Référence	46S
Dimensions (LxPxHmm)	686x1010x2283
Poids (Kg)	200
Puissance électrique / chauffe (kW)	2.8 / 2
Régulation	eDrive standard
Hygrométrie contrôlée	standard
Eclairage	X
Porte vitrée	X
Roulettes	standard
Choix du ferrage	gauche ou droit
Tension / intensité	Mono 230V+N+T / 12A
Fréquence	50 Hz

48H



Armoires pour plaques 40x80 cm

1 compartiment

Capacité de plaques	24
Espacement inter-étages	66
Poids maxi de pâtons	40 Kg
Prix	5 840 €
Référence	48S
Dimensions (LxPxHmm)	686x1250x2283
Poids (Kg)	255
Puissance électrique / chauffe (kW)	2.8 / 2
Régulation	eDrive standard
Hygrométrie contrôlée	standard
Eclairage	X
Porte vitrée	X
Roulettes	standard
Choix du ferrage	gauche ou droit
Tension / intensité	Mono 230V+N+T / 12A
Fréquence	50 Hz

48H



BAKE OFF



2 Fours ventilés 5 plaques
Format 40x80
Hotte
Piètement de 78 cm sur roulettes
Régulation eDrive
Ferrage gauche
Couleur



Four ventilé 10 plaques
Format 40x60
Hotte
Piètement de 78 cm sur roulettes
Régulation eDrive
Ferrage gauche



Fours ventilés 10+4 plaques
Format 40x80
Hotte
Piètement de 24 cm sur pieds
Régulation eDrive
Ferrage gauche
Couleur

BAKE OFF

FOURS VENTILES ELECTRIQUES

Régulation RUNI



Equipe la gamme de fours ventilés en standard. Cette régulation électromécanique permet de piloter toutes les fonctions du four (temps et température de cuisson buée, ora, hotte)

Régulation eDrive



Disponible en option, la commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré dans la façade du four. Elle permet de traiter 100 programmes :

- 1 programme manuel
- 3 programmes de cuisson continue
- 96 recettes avec 6 phases possibles.

FOURS VENTILES ELECTRIQUES 4 PLAQUES

Espacement inter-étages : 85mm. Régulation côté poignée.
Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Four ventilé électrique 4 plaques : format 40 x 60 cm (LxPxH mm : 780x1085x540 - poids : 120 kg)

	sans buée		avec buée	
Buée				
Prix	5 550 €		5 950 €	
Référence	FVE04A-05		FVE04A-10	
Puissance électrique / chauffe (kW)	5.8 / 5.25		10.2 / 9.45	
Régulation	RUNI standard	eDrive 585 €	RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge	X	X	X	285 €
Variateur de vitesse (1)	860 €	860 €	860 €	860 €
Système pâte à choux (2)	120 €	120 €	120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)	980 €	722 €	980 €	722 €
Couleur	200 €	200 €	200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard	8.5 A		14.8 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Four ventilé électrique 4 plaques : format 60 x 40 cm (LxPxH mm : 980x885x540 - poids : 120 kg)

	sans buée		avec buée	
Buée				
Prix	5 550 €		5 950 €	
Référence	FVE04T-05		FVE04T-10	
Puissance électrique / chauffe (kW)	5.8 / 5.25		10.2 / 9.45	
Régulation	RUNI standard	eDrive 585 €	RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge	X	X	X	285 €
Variateur de vitesse (1)	860 €	860 €	860 €	860 €
Système pâte à choux (2)	120 €	120 €	120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)	980 €	722 €	980 €	722 €
Couleur	200 €	200 €	200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard	8.5 A		14.8 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Four ventilé électrique 4 plaques : format 40 x 80 cm (LxPxH mm : 780x1285x540 - poids : 135 kg)

	sans buée		avec buée	
Buée				
Prix	X		6 080 €	
Référence	X		FVE04B-10	
Puissance électrique / chauffe (kW)			10.2 / 9.45	
Régulation			RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge			X	285 €
Variateur de vitesse (1)			860 €	860 €
Système pâte à choux (2)			120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)			980 €	722 €
Couleur			200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard			14.8 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

½ charge

Permet de réduire la puissance électrique de moitié pour un chargement inférieur ou égal à la moitié de la capacité.

Variateur de vitesse

Permet de réduire la vitesse de ventilation de 40 % pour la cuisson de produits délicats.

Système pâte à choux

Entrée d'air frais assurant la cuisson optimisée de produits tels que les chouquettes.

Couleur

Choisissez de personnaliser votre four : L'inox reçoit une peinture époxy. (bandeaux latéraux de four et de piètement/étuve).

FOURS VENTILES ELECTRIQUES 5 PLAQUES

Espacement inter-étages : 85mm. Régulation côté poignée.
Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Four ventilé électrique 5 plaques : format 40 x 60 cm (LxPxH mm : 780x1085x625 - poids : 125 kg)

	sans buée		avec buée	
Buée				
Prix	5 670 €		6 070 €	
Référence	FVE05A-05		FVE05A-10	
Puissance électrique / chauffe (kW)	5.8 / 5.25		10.2 / 9.45	
Régulation	RUNI standard	eDrive 585 €	RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge	X	X	X	285 €
Variateur de vitesse (1)	860 €	860 €	860 €	860 €
Système pâte à choux (2)	120 €	120 €	120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)	980 €	722 €	980 €	722 €
Couleur	200 €	200 €	200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard	8.5 A		14.8 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Four ventilé électrique 5 plaques : format 60 x 40 cm (LxPxH mm : 980x885x625 - poids : 125 kg)

	sans buée		avec buée	
Buée				
Prix	5 670 €		6 070 €	
Référence	FVE05T-05		FVE05T-10	
Puissance électrique / chauffe (kW)	5.8 / 5.25		10.2 / 9.45	
Régulation	RUNI standard	eDrive 585 €	RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge	X	X	X	285 €
Variateur de vitesse (1)	860 €	860 €	860 €	860 €
Système pâte à choux (2)	120 €	120 €	120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)	980 €	722 €	980 €	722 €
Couleur	200 €	200 €	200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard	8.5 A		14.8 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Four ventilé électrique 5 plaques : format 40 x 80 cm (LxPxH mm : 780x1285x625 - poids : 140 kg)

	sans buée		avec buée	
Buée				
Prix	X		6 190 €	
Référence	X		FVE05B-10	
Puissance électrique / chauffe (kW)			10.2 / 9.45	
Régulation			RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge			X	285 €
Variateur de vitesse (1)			860 €	860 €
Système pâte à choux (2)			120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)			980 €	722 €
Couleur			200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard			14.8 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

½ charge

Permet de réduire la puissance électrique de moitié pour un chargement inférieur ou égal à la moitié de la capacité.

Variateur de vitesse

Permet de réduire la vitesse de ventilation de 40 % pour la cuisson de produits délicats.

Système pâte à choux

Entrée d'air frais assurant la cuisson optimisée de produits tels que les chouquettes.

Couleur

Choisissez de personnaliser votre four : L'inox reçoit une peinture époxy. (bandeaux latéraux de four et de piètement/étuve).

FOURS VENTILES ELECTRIQUES 10 PLAQUES

Espacement inter-étages : 85mm. Régulation côté poignée.
Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Four ventilé électrique 10 plaques : format 40 x 60 cm (LxPxH mm : 780x1085x1080 - poids : 200 kg)

	sans buée		avec buée	
Buée				
Prix	7 660 €		8 160 €	
Référence	FVE10A-10		FVE10A-20	
Puissance électrique / chauffe (kW)	11.2 / 10.5		19.7 / 18.9	
Régulation	RUNI standard	eDrive 585 €	RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge	X	X	X	285 €
Variateur de vitesse (1)	860 €	860 €	860 €	860 €
Système pâte à choux (2)	120 €	120 €	120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)	980 €	722 €	980 €	722 €
Couleur	200 €	200 €	200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard	16.2 A		28.5 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Four ventilé électrique 10 plaques : format 60 x 40 cm (LxPxH mm : 980x885x1080 - poids : 200 kg)

	sans buée		avec buée	
Buée				
Prix	7 660 €		8 160 €	
Référence	FVE10T-10		FVE10T-20	
Puissance électrique / chauffe (kW)	11.2 / 10.5		19.7 / 18.9	
Régulation	RUNI standard	eDrive 585 €	RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge	X	X	X	285 €
Variateur de vitesse (1)	860 €	860 €	860 €	860 €
Système pâte à choux (2)	120 €	120 €	120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)	980 €	722 €	980 €	722 €
Couleur	200 €	200 €	200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard	16.2 A		28.5 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Four ventilé électrique 10 plaques : format 40 x 80 cm (LxPxH mm : 780x1285x1080 - poids : 225 kg)

	sans buée		avec buée	
Buée				
Prix	X		8 440 €	
Référence	X		FVE10B-20	
Puissance électrique / chauffe (kW)			19.7 / 18.9	
Régulation			RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge			X	285 €
Variateur de vitesse (1)			860 €	860 €
Système pâte à choux (2)			120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)			980 €	722 €
Couleur			200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T)			
Intensité standard	16.2 A		28.5 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

½ charge

Permet de réduire la puissance électrique de moitié pour un chargement inférieur ou égal à la moitié de la capacité.

Variateur de vitesse

Permet de réduire la vitesse de ventilation de 40 % pour la cuisson de produits délicats.

Système pâte à choux

Entrée d'air frais assurant la cuisson optimisée de produits tels que les chouquettes.

Couleur

Choisissez de personnaliser votre four : L'inox reçoit une peinture époxy. (bandeaux latéraux de four et de piètement/étuve).

FOURS VENTILES GAZ 5 PLAQUES

Espacement inter-étages : 85mm. Puissance électrique : 0.65 kW.
Régulation côté poignée. Prévoir 400mm de réserve technique à l'arrière,
et 300 sur le dessus du four.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Four ventilé gaz 5 plaques : format 40 x 60 cm

(LxPxH mm : 780x1130x740 - poids : 135 kg)

	sans buée	avec buée
Buée		
Prix	7 840 €	8 220 €
Référence	3P05 AGA-1	3P05 AGA-2
Puissance chauffe propane (kW)	11.5	11.5
Puissance chauffe gaz naturel (kW)	11.5	11.5
Puissance chauffe butane (kW)	8.7	8.7
Régulation	RUNI standard	RUNI standard
½ charge	X	X
Variateur de vitesse (1)	X	X
Système pâte à choux (2)	X	X
Pack pâtisserie fine (1+2)	X	X
Couleur	X	X
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension / Intensité	Mono 230V+N+T (autre nous consulter) / 2.8A	
Compatibilité fréquence	50 Hz (autre nous consulter)	



Modèle présenté :
Format 40x60
Runi, ferrage gauche.

En cas de
superposition de deux
fours, un intercalaire
de 300mm est ajouté
entre les fours :
3P05GSU 560 €

Four ventilé gaz 5 plaques : format 60 x 40 cm

(LxPxH mm : 980x930x740 - poids : 135 kg)

	sans buée	avec buée
Buée		
Prix	7 840 €	8 220 €
Référence	3P05 TGA-1	3P05 TGA-2
Puissance chauffe propane (kW)	11.5	11.5
Puissance chauffe gaz naturel (kW)	11.5	11.5
Puissance chauffe butane (kW)	8.7	8.7
Régulation	RUNI standard	RUNI standard
½ charge	X	X
Variateur de vitesse (1)	X	X
Système pâte à choux (2)	X	X
Pack pâtisserie fine (1+2)	X	X
Couleur	X	X
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension / Intensité	Mono 230V+N+T (autre nous consulter) / 2.8A	
Compatibilité fréquence	50 Hz (autre nous consulter)	

Four ventilé gaz 5 plaques : format 40 x 80 cm

(LxPxH mm : 780x1300x740 - poids : 147 kg)

	sans buée	avec buée
Buée		
Prix	X	8 380 €
Référence	X	3P05 BGA-2
Puissance chauffe propane (kW)		11.5
Puissance chauffe gaz naturel (kW)		11.5
Puissance chauffe butane (kW)		8.7
Régulation		RUNI standard
½ charge		X
Variateur de vitesse (1)		X
Système pâte à choux (2)		X
Pack pâtisserie fine (1+2)		X
Couleur		X
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension / Intensité	Mono 230V+N+T (autre nous consulter) / 2.8A	
Compatibilité fréquence	50 Hz (autre nous consulter)	

Extraction

Hotte extracteur deux vitesses

Prix	1 790 €
Référence (40x60 / 60x40 / 40x80)	3H (A/T/B) G

Piètement sur pieds H 910mm. 5 étages (inter-étages= 95mm)

Prix	800 €
Référence (40x60 / 60x40 / 40x80)	TA-05 (A/T/B) 05G

ACCESSOIRES POUR FOURS VENTILES ELECTRIQUES

Selon la qualité du réseau d'eau, prévoir un adoucisseur d'eau.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Pour fours au format 40 x 60 ou 40 x 80 cm

Extraction	Hotte décorative sans extracteur	Hotte extracteur deux vitesses	Hotte avec condenseur	Récupérateur de buée
Prix	300 €	1 590 €	2 560 €	580 €
Référence (40x60 / 40x80)	FHV-E(A/B)DECO	FHV-EA / FHV-EB	FHV-EAC / FHV-EBC	BR04 / BR04
Poids (kg)	6	30	45	20

Fermentation / étuvage	Etuve à hygrométrie contrôlée Hauteur 91 cm	Armoire de fermentation contrôlée Hauteur 91 cm
Prix	2 630 €	4 380 €
Référence (40x60 / 40x80)	FET-A / FET-B	APF-A / APF-B
Couleur	200 €	200 €
Nombre d'étages (40x60 / 40x80)	8	8 / 9
Espacement entre étages (mm) (40x60 / 40x80)	75	60 / 55
Capacité de plaques / filets (40x60 / 40x80)	2x8 en 40x60, 8 en 40x80	2x8 en 40x60, 9 en 40x80
Porte plaque coulissant	100 €	X
Poids (kg)	79	200
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande (sans précisions, pieds d'office)	

Piètements	Hauteur 24 cm	Hauteur 55 cm	Hauteur 78 cm	Hauteur 91 cm
Prix	520 €	700 €	700 €	700 €
Référence (40x60 / 40x80)	SB / SB	FTA-55A / FTA-55B	FTA-78A / FTA-78B	FTA-91A / FTA-91B
Couleur	X	200 €	200 €	200 €
Nombre d'étages	X	3	6	8
Espacement entre étages (mm)	X	76	76	76
Capacité de plaques (40x60cm)	X	3	6	8
Capacité de filets (40x80cm)				
Poids (kg)	5	31	41	50
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande (sans précisions, pieds d'office)			

Pour fours au format 60 x 40 cm

Extraction	Hotte décorative sans extracteur	Hotte extracteur deux vitesses	Hotte avec condenseur	Récupérateur de buée
Prix	300 €	1 590 €	2 560 €	580 €
Référence	FHV-ET-DECO	FHV-ET	FHV-ETC	BR04
Poids (kg)	6	31	45	20

Fermentation / étuvage	Etuve à hygrométrie contrôlée Hauteur 91 cm	Armoire de fermentation contrôlée Hauteur 91 cm
Prix	2 630 €	4 380 €
Référence	FET-T	APF-T
Couleur	200 €	200 €
Nombre d'étages	8	8
Espacement entre étages (mm)	75	60
Capacité de plaques	16	16
Porte plaque coulissant	100 €	X
Poids (kg)	79	200
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande (sans précisions, pieds d'office)	

Piètements	Hauteur 24 cm	Hauteur 55 cm*	Hauteur 78 cm	Hauteur 91 cm
Prix	520 €	700 €	700 €	700 €
Référence	SB	FTA-55T	FTA-78T	FTA-91T
Couleur	X	200 €	200 €	200 €
Nombre d'étages	X	3	6	8
Espacement entre étages (mm)	X	76	76	76
Capacité de plaques	X	3	6	8
Poids (kg)	30	30	30	30
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande			

* utilisable comme rehausse pour les fours 4 plaques avec un espacement entre étages de 100mm et 4 étages.

FOURS VENTILES ELECTRIQUES « QUICKLOAD »

Espacement inter-étages : 85mm- **hotte obligatoire.**

Régulation côté poignée. Fermeture électromagnétique.

Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

5 plaques : format 60 x 40 cm (LxPxH mm : 980x885x625)

Buée	sans buée		avec buée	
Prix	5 970 €		6 370 €	
Référence	FVE5-PA-SB		FVE5-PA-B	
Puissance électrique / chauffe (kW)	5.8 / 5.25		10.2 / 9.45	
Régulation	RUNI standard	eDrive 585 €	RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge	X	X	X	285 €
Variateur de vitesse (1)	860 €	860 €	860 €	860 €
Système pâte à choux (2)	120 €	120 €	120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)	980 €	722 €	980 €	722 €
Couleur	200 €	200 €	200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard	8.5 A		14.8 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

10 plaques : format 60 x 40 cm (LxPxH mm : 980x885x1080)

Buée	sans buée		avec buée	
Prix	7 960 €		8 460 €	
Référence	FVE10-PA-SB		FVE10-PA-B	
Puissance électrique / chauffe (kW)	11.2 / 10.5		19.7 / 18.9	
Régulation	RUNI standard	eDrive 585 €	RUNI standard	eDrive 585 €
½ charge	X	X	X	285 €
Variateur de vitesse (1)	860 €	860 €	860 €	860 €
Système pâte à choux (2)	120 €	120 €	120 €	120 €
Pack pâtisserie fine (1+2)	980 €	722 €	980 €	722 €
Couleur	200 €	200 €	200 €	200 €
Tension standard	Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)			
Intensité standard	8.5 A		14.8 A	
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Accessoires spécifiques (autres : voir page précédente)

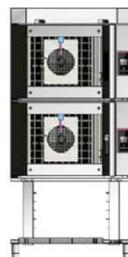
	prix	référence
Chariot enfourneur (sans porte)	1700 €	FQC-0510T0000
Portes pour chariot	800 €	FQC-FERMCHARF
Rack 5 plaques	400 €	FQR-05T000000
Rack 10 plaques	500 €	FQR-10T000000
Hotte extracteur deux vitesses avec centreur	1 790 €	FHV-ET
Hotte décorative avec centreur	380 €	NHA
Piètements sur pieds		
avec centreur H 213mm (5+10 plaques)	580 €	FQT-0510T2100
Piètements sur pieds		
avec centreur H 668mm (2x5 plaques)	790 €	FQT-05T000000

Chariot positionné devant le four, le chargement de l'ensemble des plaques du four se fait en un seul geste via les racks coulissants du chariot



COMBINAISON n°1 :

Four 5 plaques avec hotte sur four 10 plaques sur piétement 213mm



COMBINAISON n°2 :

Four 5 plaques avec hotte sur four 5 plaques sur piétement 668 mm

½ charge

Permet de réduire la puissance électrique de moitié pour un chargement inférieur ou égal à la moitié de la capacité.

Variateur de vitesse

Permet de réduire la vitesse de ventilation de 40 % pour la cuisson de produits délicats.

Système pâte à choux

Entrée d'air frais assurant la cuisson optimisée de produits tels que les chouquettes.

Couleur

Choisissez de personnaliser votre four : L'inox reçoit une peinture époxy. (bandeaux latéraux de four et de piétement.)

FOURS VENTILES ELECTRIQUES « AUTOWASH »

Espacement inter-étages : 85mm - *buée & eDrive standard.*
 Régulation côté poignée. Fermeture électromagnétique.
 Prévoir 250mm de réserve technique à l'arrière.
 Adoucisseur d'eau obligatoire.

X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Fours ventilés 5 plaques

60 x 40 cm

(LxPxH mm : 980x885x625 - poids : 125 kg)

Buée	avec buée
Prix	9 440 €
Référence	FVE-05TAWASH
Puissance électrique / chauffe (kW)	10.2 / 9.45
Régulation	eDrive standard
½ charge	X
Variateur de vitesse	
Système pâte à choux	
Couleur	200 €
Choix du ferrage	gauche ou droit
Fermeture électromagnétique	XXX €
Tension	standard : Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)
Intensité standard	14.8 A
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz

Fours ventilés 10 plaques

60 x 40 cm

(LxPxH mm : 980x885x1080 - poids : 200 kg)

Buée	avec buée
Prix	12 550 €
Référence	FVE10TAWASH
Puissance électrique / chauffe (kW)	19.7 / 18.9
Régulation	eDrive standard
½ charge	X
Variateur de vitesse	
Système pâte à choux	
Couleur	200 €
Choix du ferrage	gauche ou droit
Fermeture électromagnétique	XXX €
Tension	standard : Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)
Intensité standard	28.5 A
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz

Pour une utilisation Quickload, rajouter la hotte et le piètement spécifiques Quickload, ainsi que les racks et chariot.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT :

Trois buses d'injection sont situées dans le plafond de la chambre de cuisson.

Le système d'autowash en cycle court se déroule en 5 étapes :

1. Prélavage : l'eau est injectée via les buses.
2. Lavage : les buses utilisent de l'eau savonneuse en circuit fermé.
3. Pré-rinçage : vidange de l'eau de lavage et injection d'eau pure.
4. Rinçage : s'effectue après la purge de l'eau de pré-rinçage.
5. Séchage : par cycle de ventilation du four.

Déroulement du cycle long : prélavage et lavage sont lancés une deuxième fois avant le pré-rinçage.

Variateur de vitesse

Permet de réduire la vitesse de ventilation de 40 % pour la cuisson de produits délicats.

Système pâte à choux

Entrée d'air frais assurant la cuisson optimisée de produits tels que les chouquettes.

Couleur

Choisissez de personnaliser votre four : L'inox reçoit une peinture époxy. (bandeaux latéraux de four et de piètement/étuve).

Fermeture électromagnétique

Verrouillage et déverrouillage de porte s'effectuent en appuyant sur un bouton « open ».



Fermeture
électromagnétique
en standard

Four à chariot fixe CF80
Régulation eDrive

BAKE OFF

FOURS A CHARIOT FIXE "CF80"



Régulation RUNI 4 sondes

Equipe la gamme de fours à chariot fixe en standard. Cette régulation électromécanique permet de piloter toutes les fonctions du four (temps et température de cuisson buée, oura, hotte)



Régulation eDrive

Disponible en option, la commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré dans la façade du four. Elle permet de traiter 100 programmes :

- 1 programme manuel
- 3 programmes de cuisson continue
- 96 recettes avec 6 phases possibles.

FOURS A CHARIOT FIXE 16 ETAGES « CF80 »

Espacement inter-étages : 95mm - buée en standard.
 Prévoit une réserve technique de 100mm à l'arrière du four.
 Régulation côté opposé à la poignée.
 Fermeture/ouverture électromagnétique en standard.

X non disponible / sans
 ... € **option / Prix de l'option**

Fours électriques	40 x 60 cm (780x1490x2258mm)		40 x 80 cm (780x1630x2258mm)	
Buée	avec buée		avec buée	
Prix	18 340 €		18 710 €	
Référence	9P-12A30D2000		9P-12B30D2000	
Puissance électrique / chauffe (kW)	33.8 / 31.5		33.8 / 31.5	
Poids (kg)	450		500	
Régulation	Runi 4 sondes standard	eDrive	Runi 4 sondes standard	eDrive
		585 €		585 €
Double buée	250 €	250 €	250 €	250 €
½ charge	575 €	575 €	575 €	575 €
Variateur de vitesse	1180 €	1180 €	1180 €	1180 €
Système pâte à choux	X	X	X	X
Hotte à condenseur	X	X	X	X
Couleur	X	X	X	X
Choix du ferrage	gauche ou droit			
Tension / Intensité standard	standard : Tri 400V+N+T / 48.8 A (option : Tri 230V+T)			
Compatibilité fréquence	50 ou 60 Hz			

Fours gaz ou fuel	40 x 60 cm (780x1864x2258mm)		40 x 80 cm (780x2004x2258mm)	
Buée	avec buée		avec buée	
Prix	23 880 €		24 350 €	
Référence	9P-12AGAD2000		9P-12BGAD2000	
Puissance électrique / chauffe (kW)	3.6 / 45		3.6 / 48	
Poids (kg)	770		850	
Régulation	Runi 4 sondes standard	eDrive	Runi 4 sondes standard	eDrive
		585 €		585 €
Double buée	X	X	X	X
½ charge	X	X	X	X
Variateur de vitesse	X	X	X	X
Système pâte à choux	X	X	X	X
Hotte à condenseur	X	X	X	X
Couleur	X	X	X	X
Choix du ferrage	gauche ou droit			
Tension / Intensité standard	standard : Tri 400V+N+T / 5.17 A (option : Tri 230V+T)			
Compatibilité fréquence	50 Hz (autre nous consulter)			

Chariots de cuisson (LxH max 490x1740mm)	40 x 60 cm (Prof. max 690mm)		40 x 80 cm (Prof. max 825mm)	
Prix	770 €		770 €	
Nombre d'étages	12	16	12	16
Référence	CH12A	CH16A	CH12B	CH16B
Espacement inter-étages (mm)	125	95	125	95

Mode de transport (standard : four monté)

Four en 2 parties (dessus démonté) sur palette	9P-12MDD00000	330 €
Four en 3 parties (dessus et corps démonté)	9P-12D00000000	400 €

Dimensions LxPxH du colis, four sur palette : Monté : élec 1500x850x2300 (gaz L=1900mm) / Démonté élec : 1900x850x 2100 (gaz L=2300)

Dimensions LxPxH du colis, dans caisse bois : Monté : élec 1650x950x2400mm (gaz L = 2000mm) / Démonté (élec ou gaz): 2000x950x2200mm

½ charge

Permet de réduire la puissance électrique de moitié pour un chargement inférieur ou égal à la moitié de la capacité.

Variateur de vitesse

Permet de réduire la vitesse de ventilation de 40 % pour la cuisson de produits délicats.

Fermeture électromagnétique

Verrouillage et déverrouillage de porte s'effectuent en appuyant sur un bouton « open ».



Fours à soles modulaires 3 plaques
40 x 60 cm superposés
Régulation eDrive et hotte
Sur piètement de 550 mm



Four à soles modulaires 3 plaques 40 x 60 cm
2 fours ventilés 4 plaques 40 x 60 cm
Régulation eDrive et hotte
Sur étuves de 910 mm



Régulation eDrive

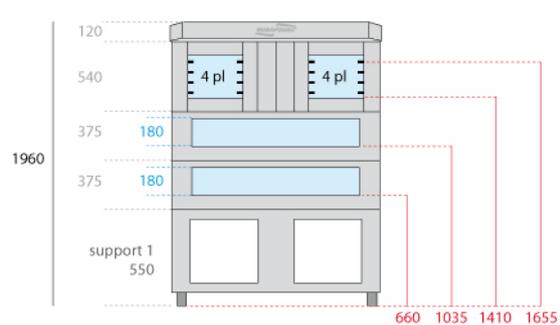
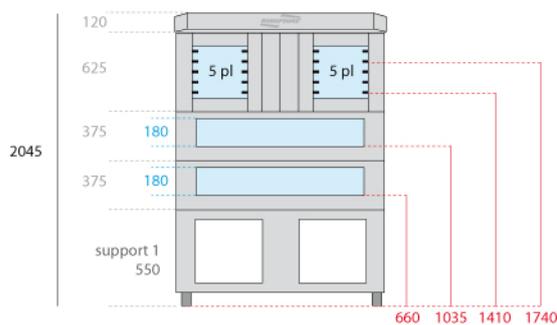
Equipe les fours à soles modulaires en standard. La commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré dans la façade du four. Elle vous permet de traiter 100 programmes :

- 1 programme manuel
- 3 programmes de cuisson continue

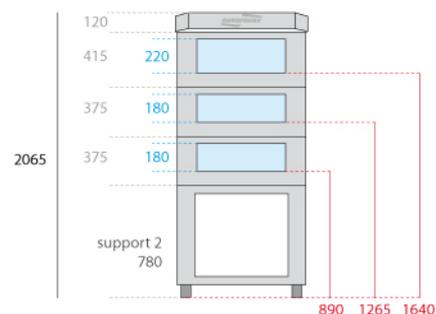
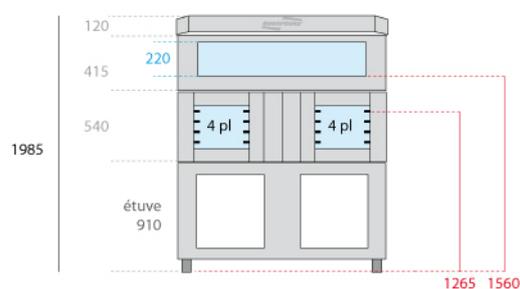
96 recettes avec 1 phase possible.

BAKE OFF

FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES



Exemples de combinaisons



FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES

Sole en ciment réfractaire épaisseur : 25mm. **eDrive standard.**
 Poignée à gauche, régulation à droite.
 Tension Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)
 Fréquence 50 ou 60Hz.
 Prévoir une réserve technique de 250mm à l'arrière du four.

En cas de superpositions de fours, préciser à la commande l'ordre de bas en haut.

X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Fours électriques 2 plaques	40 x 60 cm 				40 x 80 cm 			
	180		220		180		220	
Hauteur de bouche (mm)	180		220		180		220	
Prix	5 170 €		5 370 €		5 750 €		5 950 €	
Référence	FSM02A-18		FSM02A-22		FSM02B-18		FSM02B-22	
Buée	avec	sans	avec	sans	avec	sans	avec	sans
	740 €		740 €		740 €		740 €	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	5.2 / 7.6	3.8 / 5.5	5.2 / 7.6	3.8 / 5.5	5.9 / 8.5	4.5 / 6.4	5.9 / 8.5	4.5 / 6.4
Surface de cuisson (LxP mm)	830 x 610		830 x 610		830 x 810		830 x 810	
Surface de cuisson (m²)	0.50		0.50		0.67		0.67	
Dimensions four (LxPxH mm)	1150x1025x375		1150x1025x415		1150x1225x375		1150x1225x415	
Hotte à condenseur	X		X		X		X	
Couleur	200 €		200 €		200 €		200 €	

	60 x 40 cm 				46 x 66 cm 			
	180		220		180		220	
Hauteur de bouche (mm)	180		220		180		220	
Prix	5 170 €		5 370 €		5 470 €		5 670 €	
Référence	FSM02T-18		FSM02T-22		FSM02U-18		FSM02U-22	
Buée	avec	sans	avec	sans	avec	sans	avec	sans
	740 €		740 €		740 €		740 €	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	5.7 / 8.2	4.3 / 6.1	5.7 / 8.2	4.3 / 6.1	5.2 / 7.6	3.8 / 5.5	5.2 / 7.6	3.8 / 5.5
Surface de cuisson (LxP mm)	660 x 810		660 x 810		950 x 670		950 x 670	
Surface de cuisson (m²)	0.53		0.53		0.63		0.63	
Dimensions four (LxPxH mm)	980x1225x375		980x1225x415		1270x1085x375		1270x1085x415	
Hotte à condenseur	X		X		X		X	
Couleur	200 €		200 €		200 €		200 €	

Fours électriques 3 plaques	40 x 60 cm 				40 x 80 cm*  			
	180		220		180		220	
Hauteur de bouche (mm)	180		220		180		220	
Prix	5 370 €		5 800 €		5 950 €		6 380 €	
Référence	FSM03A-18		FSM03A-22		FSM03B-18		FSM03B-22	
Buée	avec	sans	avec	sans	avec	sans	avec	sans
	740 €		740 €		740 €		740 €	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	7 / 10.2	5.6 / 8.1	7 / 10.2	5.6 / 8.1	9.4 / 13.6	6.6 / 9.5	9.4 / 13.6	6.6 / 9.5
Surface de cuisson (LxP mm)	1240 x 610		1240 x 610		1240 x 820		1240 x 820	
Surface de cuisson (m²)	0.75		0.75		1.02		1.02	
Dimensions four (LxPxH mm)	1560x1025x375		1560x1025x415		1560x1225x375		1560x1225x415	
Hotte à condenseur	X		X		X		X	
Couleur	200 €		200 €		200 €		200 €	

	46 x 66 cm 			
	180		220	
Hauteur de bouche (mm)	180		220	
Prix	5 670 €		6 100 €	
Référence	FSM03U-18		FSM03U-22	
Buée	avec	sans	avec	sans
	740 €		740 €	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	7 / 10.2	5.6 / 8.1	7 / 10.2	5.6 / 8.1
Surface de cuisson (LxP mm)	1420 x 670		1420 x 670	
Surface de cuisson (m²)	0.95		0.95	
Dimensions four (LxPxH mm)	1740x1085x375		1740x1085x415	
Hotte à condenseur	X		X	
Couleur	200 €		200 €	

* chargement compatible : 4 plaques 60 x 40 cm

FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES

Sole en ciment réfractaire épaisseur : 25mm. **eDrive standard.**
Poignée à gauche, régulation à droite.
Tension Tri 400V+N+T (option : Tri 230V+T, Mono 230V+N+T)
Fréquence 50 ou 60Hz.
Prévoir une réserve technique de 250mm à l'arrière du four.

En cas de superpositions de fours,
préciser à la commande l'ordre de
bas en haut.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Fours électriques 4 plaques

60 x 40 cm*



	180		220	
Hauteur de bouche (mm)	180		220	
Prix	5 950 €		6 380 €	
Référence	FSM04T-18		FSM04T-22	
Buée	avec	sans	avec	sans
	740 €		740 €	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	9.4 / 13.6	6.6 / 9.5	9.4 / 13.6	6.6 / 9.5
Surface de cuisson (LxP mm)	1240 x 820		1240 x 820	
Surface de cuisson (m²)	1.02		1.02	
Dimensions four (LxPxH mm)	1560x1225x375		1560x1225x415	
Hotte à condenseur	X		X	
Couleur	200 €		200 €	

* chargement compatible : 3 plaques 40 x 80 cm

Fours électriques 6 plaques

40 x 60 cm



46 x 66 cm



	180		220		180		220	
Hauteur de bouche (mm)	180		220		180		220	
Prix	6 500 €		7 030 €		6 800 €		7 330 €	
Référence	FSM06A-18		FSM06A-22		FSM06U-18		FSM06U-22	
Buée	avec	sans	avec	sans	avec	sans	avec	sans
	740 €		740 €		740 €		740 €	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	13.4/19.3	10.5/15.2	13.4/19.3	10.5/15.2	13.4/19.3	10.5/15.2	13.4/19.3	10.5/15.2
Surface de cuisson (LxP mm)	1240 x 1220		1240 x 1220		1420 x 1340		1420 x 1340	
Surface de cuisson (m²)	1.51		1.51		1.90		1.90	
Dimensions four (LxPxH mm)	1560x1745x375		1560x1745x415		1740x1865x375		1740x1865x415	
Hotte à condenseur	X		X		X		X	
Couleur	200 €		200 €		200 €		200 €	

* chargement compatible : 3 plaques 40 x 80 cm

ACCESSOIRES POUR FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES

Si présence d'un enfourneur – élévateur intégré, hotte obligatoire et autel non compatible.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Pour fours électriques 2 plaques

Extraction	Hotte extracteur deux vitesses	Hotte décorative	Casquette d'habillage inox (si sans hotte)	Casquette de renfort inox 85mm
Prix	1 990 €	1 050 €	210 €	675 €
Référence (40x60 / 40x80 / 60x40 / 46x66)	FHM-02 (A/B/T/U)	FHM-02 (A/B/T/U) DEC	FSM-02 (A/B/T/U) CASQ	FSM-CASQRO (A/B/T/U)

Fermentation / étuvage	Etuve à hygrométrie contrôlée Hauteur 91cm	Armoire de fermentation contrôlée Hauteur 91cm
Prix	2 950 €	4 930 €
Référence (40x60 / 40x80 / 60x40 / 46x66)	FET-M- (A/B/T/U)	APF-M02-(A/B/T/U)
Couleur	200 €	200 €
Nombre d'étages	8	8 /9/8/8
Espacement entre étages (mm)	75	60/55/60/60
Capacité de plaques / filets (40x60 / 40x80)	16 / 8	16/9/16/16
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande	

Piètements	Hauteur 55 cm	Hauteur 78 cm
Prix	1 140 €	1 140 €
Référence (40x60 / 40x80 / 60x40 / 46x66)	FTA-M2 (A/B/T/U) 55	FTA-M2 (A/B/T/U) 78
Couleur	200 €	200 €
Jeu de glissières fixes	1 jeu en standard	1 jeu en standard
Nombre d'étages	3	6
Espacement entre étages (mm)	75	75
Capacité de plaques	3	6
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande	
Autel (prof. 30cm – Référence : OFTA)	X	540 €

Pour fours électriques 3 plaques

Extraction	Hotte extracteur deux vitesses	Hotte décorative	Casquette d'habillage inox (si sans hotte)	Casquette de renfort inox 85mm
Prix	2 530 €	1 330 €	210 €	675 €
Référence (40x60 / 40x80 / 46x66)	FHM-03 (A/B/U)	FHM-03 (A/B/U) DEC	FSM-03 (A/B/U) CASQ	FSM-CASQRO (A/B/U)

Fermentation / étuvage	Ensemble de 2 étuves Hauteur 91cm	Ensemble de 2 armoires de fermentation contrôlée Hauteur 91cm
Prix	5 900 €	9 860 €
Référence (40x60 / 40x80 / 46x66)	FET-M- (A/B/U)	APF-M03-(A/B/U)
Couleur	200 €	200 €
Nombre d'étages	8	8 /9/8
Espacement entre étages (mm)	75	60/55/60
Capacité de plaques / filets (40x60 / 40x80)	16 / 8	16/9/16
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande	

Piètements	Hauteur 55 cm	Hauteur 78 cm
Prix	1 480 €	1 480 €
Référence (40x60 / 40x80 / 46x66)	FTA-M3 (A/B/U) 55	FTA-M3 (A/B/U) 78
Couleur	200 €	200 €
Jeu de glissières fixes	2 jeux en standard	2 jeux en standard
Nombre d'étages	3 x 2	6 x 2
Espacement entre étages (mm)	75	75
Capacité de plaques	3 x 2	6 x 2
Capacité de filets	3 x 2	6 x 2
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande	
Autel (prof. 30cm – Référence : OFTA)	X	650 €

ACCESSOIRES POUR FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES

Si présence d'un enfourneur – élévateur intégré, hotte obligatoire et autel non compatible.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Pour fours électriques 4 plaques

	Hotte extracteur deux vitesses	Hotte décorative	Casquette d'habillage inox (si sans hotte)	Casquette de renfort inox 85mm
Extraction				
Prix	2 530 €	1 330 €	210 €	675 €
Référence (60x40)	FHM-04 (T)	FHM-04 (T) DEC	FSM-04 (T) CASQ	FSM-CASQR0 (T)
Fermentation / étuvage	Ensemble de 2 étuves Hauteur 91cm		Ensemble de 2 armoires de fermentation contrôlée Hauteur 91cm	
Prix	5 900 €		9 860 €	
Référence (60x40)	FET-M (T)		APF-M04-T	
Couleur	200 €		200 €	
Nombre d'étages	8 x 2		8 x 2	
Espacement entre étages (mm)	75		60	
Capacité de plaques / filets	16 x 2		16 x 2	
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande			
Piètements	Hauteur 55 cm		Hauteur 78 cm	
Prix	1 480 €		1 480 €	
Référence (60x40)	FTA-M4 (T) 55		FTA-M4 (T) 78	
Couleur	200 €		200 €	
Jeu de glissières fixes	2 jeux en standard		2 jeux en standard	
Nombre d'étages	3 x 2		6 x 2	
Espacement entre étages (mm)	75		75	
Capacité de plaques	3 x 2		6 x 2	
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande			
Autel (prof. 30cm – Référence : OFTA)	X		650 €	

Pour fours électriques 6 plaques

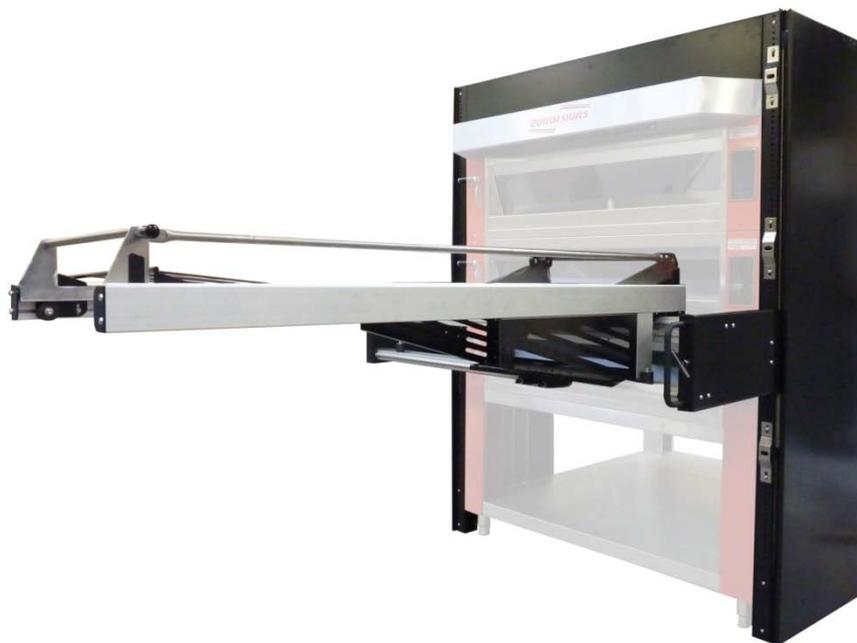
	Hotte extracteur deux vitesses	Hotte décorative	Casquette d'habillage inox (si sans hotte)	Casquette de renfort inox 85mm
Extraction				
Prix	2 530 €	1 330 €	210 €	675 €
Référence (40x60 / 46x66)	FHM-06 (A/U)	FHM-06 (A/U) DEC	FSM-06 (A/U) CASQ	FSM-CASQR0 (A/U)
Fermentation / étuvage	Ensemble de 2 étuves Hauteur 91cm		Ensemble de 2 armoires de fermentation contrôlée Hauteur 91cm	
Prix	5 900 €		9 860 €	
Référence (40x60 / 46x66)	FET-M-(A/U)		APF-M03-(A/U)	
Couleur	200 €		200 €	
Nombre d'étages	8 x 2		8 / 8 x 2	
Espacement entre étages (mm)	75		60/60	
Capacité de plaques / filets	16 x 2		16 x 2	
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande			
Piètements	Hauteur 55 cm		Hauteur 78 cm	
Prix	1 480 €		1 480 €	
Référence (40x60 / 46x66)	FTA-M6 (A/U) 55		FTA-M6 (A/U) 78	
Couleur	200 €		200 €	
Jeu de glissières fixes	2 jeux en standard		2 jeux en standard	
Nombre d'étages	3 x 2		6 x 2	
Espacement entre étages (mm)	75		75	
Capacité de plaques	6 x 2		6 x 2	
Pieds (90mm à 130mm) ou roulettes (130mm)	à préciser à la commande			
Autel (prof. 30cm – Référence : OFTA)	X		650 €	

ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES

X non compatible
O compatible

Compatibilité des enfourneurs - élévateurs

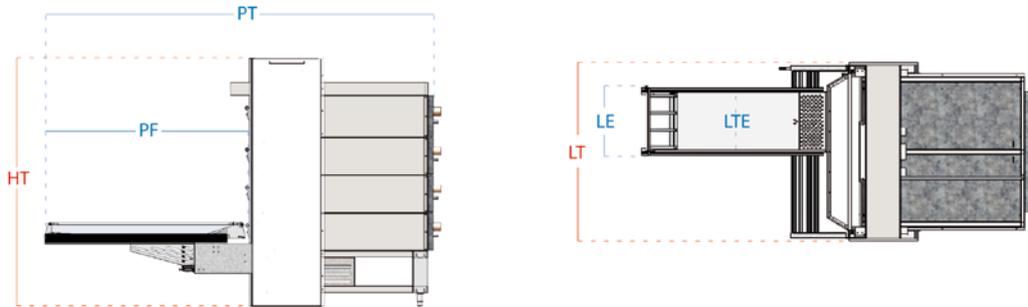
type	nombre d'étages	2 plaques				3 plaques			4 plaques	6 plaques	
		40 x 60	40 x 80	60 x 40	46 x 66	40 x 60	40 x 80	46 x 66	60 x 40	40 x 60	46 x 66
suspendu	1	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	3	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	4	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
mobile	1	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	2	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	3	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	4	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X



ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS A SOLES MODULAIRES ELECTRIQUES

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Enfourneur - élévateur intégré suspendu 6 600 €

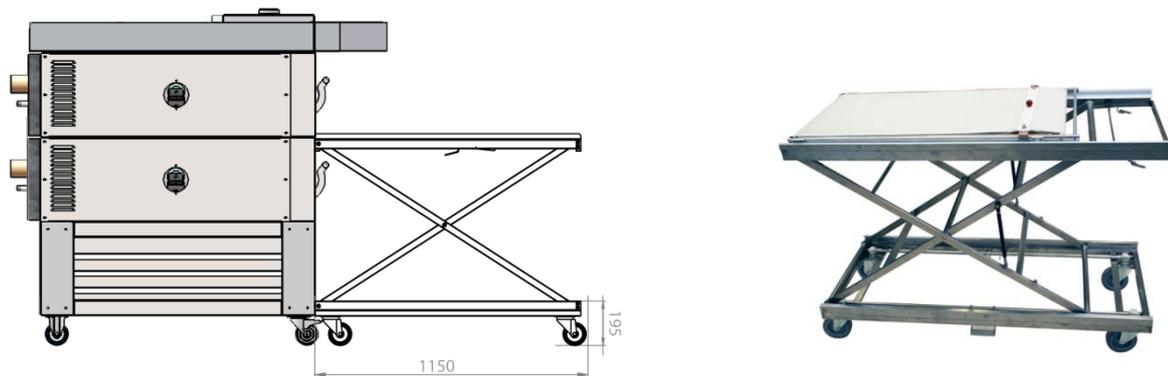


Dimensions en mm

(Hauteur standard : 2460mm. Espace libre sous l'enfourneur en position de rangement : 1900mm)

Nombre de plaques	3			4	6		
	Format	40x60	46x66	40x80	60x40	40x60	46x66
HT (hauteur totale)	2460	2460	2460	2460	2460	2460	2460
LT (largeur totale)	1774	1954	1774	1774	1774	1954	1954
PT (profondeur totale)	2540	2660	2940	2940	3980	4220	4220
PF (profondeur enfourneur)	1515	1575	1715	1715	2235	2355	2355
PH (profondeur hotte)	220	220	220	220	220	220	220
LE (largeur enfourneur)	595	685	595	595	595	685	685
LTE (largeur tapis)	580	670	580	580	580	670	670

Enfourneur - élévateur mobile (pour four à sole sur piètement de 55 ou 78 cm, 2 étages maxi) 3 150 €





BAKE OFF

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLEE



Régulation eDrive

Equipe les armoires en standard. La commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré dans la façade de l'armoire. Elle permet de traiter 8 programmes de pousse contrôlée à 6 cycles, ainsi que du froid direct ou pousse direct.

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLEE POUR PATONS CRUS SURGELES

Épaisseur panneaux : 68mm. Tension : Mono 230V+N+T. 50 ou 60 Hertz.
Prévoir 100mm de réserve technique à l'arrière.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Armoires pour plaques 40x60 cm

	1 compartiment	2 compartiments	Compacte	A chariot
Référence	46S	46D	46P	46C
Prix	5 530 €	8 170 €	5 170 €	5 310 €
Capacité de plaques	24	2 x 12	20	1 de 480x708x1730
Espacement inter étages (fixe)	66	60	66	-
Poids maxi de pâtons	40 Kg	2 x 20 Kg	40 Kg	40 Kg
Dimensions (LxPxHmm)	686x1010x2283	686x1010x2283	686x1010x2023	686x1010x2209
Poids (Kg)	200	290	191	200
Dimensions max chariot (LxPxHmm)	-	-	-	480x708x1730
Puissance électrique / chauffe (kW)	2.8 / 2	2x1.6 / 2x1	2.8 / 2	2.8 / 2
Intensité (A)	12	2x7.5	12	12
Puissance frigorifique (W)	880	2 x 738	880	880
Régulation	eDrive standard	eDrive standard	eDrive standard	eDrive standard
Hygrométrie contrôlée	standard	standard	standard	standard
Eclairage	240 €	270 €	240 €	240 €
Porte vitrée	295 €	350 €	350 €	295 €
Pieds	standard	standard	standard	standard
Roulettes	70 €	70 €	70 €	X
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Groupes

	logé		distant > 10m		distant >25m	
	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz
Standard	standard	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €
Tropicalisé*	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €

* Les groupes tropicalisés des armoires 2 compartiments 46D ne peuvent être logés.
Mise à distance obligatoire.

Armoires pour plaques 40x80 cm

	1 compartiment	2 compartiments	Compacte	A chariot
Référence	48S	48D	48P	48C
Prix	5 770 €	8 170 €	5 390 €	5 310 €
Capacité de plaques	24	2 x 12	20	1 de 480x948x1730
Espacement inter étages (fixe)	66	60	66	-
Poids maxi de pâtons	40 Kg	2 x 20 Kg	40 Kg	40 Kg
Dimensions (LxPxHmm)	686x1250x2283	686x1250x2283	686x1250x2209	686x1250x2209
Poids (Kg)	255	280	245	255
Dimensions max chariot (LxPxHmm)	-	-	-	480x948x1730
Puissance électrique / chauffe (kW)	2.8 / 2	2x1.6 / 2x1	2.8 / 2	2.8 / 2
Intensité (A)	12	2x7.5	12	12
Puissance frigorifique (W)	880	2 x 738	880	880
Régulation	eDrive standard	eDrive standard	eDrive standard	eDrive standard
Hygrométrie contrôlée	standard	standard	standard	standard
Eclairage	240 €	270 €	240 €	240 €
Porte vitrée	295 €	350 €	350 €	295 €
Pieds	standard	standard	standard	standard
Roulettes	70 €	70 €	70 €	X
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Groupes

	logé		distant > 10m		distant > 25m	
	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz
Standard	standard	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €
Tropicalisé	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLEE POUR PATONS CRUS SURGELES

Epaisseur panneaux : 68mm. Tension : Mono 230V+N+T. 50 ou 60 Hertz.
 Prévoir 100mm de réserve technique à l'arrière.

X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Armoires pour plaques 60x80 cm

	1 compartiment	2 compartiments	Compacte	A chariot
Référence	68S	68D	68P	68 C
Prix	6 590 €	8 510 €	6 130 €	6 340 €
Capacité de plaques	24	2 x 12	20	1 de 620x923x1730
Espacement inter étages (fixe)	66	60	66	-
Poids maxi de pâtons	60 Kg	2 x 20 Kg	40 Kg	40 Kg
Dimensions (LxPxHmm)	826x1250x2283	826x1250x2283	826x1250x2023	826x1250x2209
Poids (Kg)	240	290	229	240
Puissance électrique / chauffe (kW)	3 / 2	2x2.7 / 2x2	3 / 2	3 / 2
Intensité (A)	14	2x12	14	14
Puissance frigorifique (W)	880	2 x 880	880	880
Régulation	eDrive standard	eDrive standard	eDrive standard	eDrive standard
Hygrométrie contrôlée	standard	standard	standard	standard
Eclairage	240 €	270 €	240 €	240 €
Porte vitrée	295 €	350 €	350 €	350 €
Pieds	standard	standard	standard	standard
Roulettes	70 €	70 €	70 €	X
Choix du ferrage	gauche ou droit			

Groupes

	logé		distant > 10m		distant > 25m	
	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz
Standard	standard	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €
Tropicalisé	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €



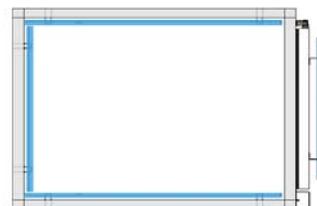
BAKE OFF

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE



Régulation eDrive

Equipe les chambres en standard. La commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré sur la façade de la chambre. Elle vous permet de traiter 8 programmes de pousse contrôlée, ainsi que du froid direct ou pousse direct.



Protections

Equipe les chambres en standard. Les protections sont positionnées sur l'extérieur de la porte et sur les parois intérieures.

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PÂTE CRUE SURGÉLÉE 40 x 80

40 kg de pâte maxi (hauteur maxi intérieure : 1940 mm)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Chambre de fermentation contrôlée pour 1 chariot 40x80 cm

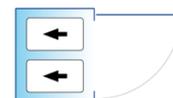
Dim intérieures utiles (mm)	620 x 970 ↑	-	-
Prix	6 900 €		
Référence	1A 8x10		
Dimensions extérieures (LxPxH mm)	920x1120x2630		
Passage de porte (LxH mm)	600x1900		
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	2.5 / 11		
Puissance de chauffe (kW)	2x0.75		
Puissance groupe (CV)	0.5		
Puissance frigorifique (W)	1123		
Tension	Mono 230V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	610 €		
Cellule supplémentaire	6230 €		



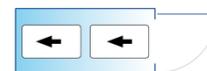
1A 8x10

Chambres de fermentation contrôlée pour 2 chariots 40x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 970 ↑	620 x 1770 ↑	-
Prix	7 500 €	8 060 €	
Référence	2A 12x10	2A 8x18	
Dimensions extérieures (LxPxH mm)	1320x1120x2630	920x1920x2630	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	600x1900	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	3.1 / 13	3.1 / 13	
Puissance de chauffe (kW)	2x1	2x1	
Puissance groupe (CV)	0.75	0.75	
Puissance frigorifique (W)	1317	1317	
Tension	Mono 230V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	790 €	880 €	
Cellule supplémentaire	6 900 €	7 500 €	



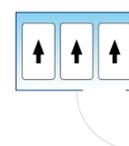
2A 12x10



2A 8x18

Chambres de fermentation contrôlée pour 3 chariots 40x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1480 x 890 ↑	620 x 2570 ↑	-
Prix	8 570 €	10 860 €	
Référence	3A 16x10	3A 8x26	
Dimensions extérieures (LxPxH mm)	1720x1120x2630	920x2720x2630	
Passage de porte (LxH mm)	600x1900	600x1900	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	4.7 / 21	4.8 / 21	
Puissance de chauffe (kW)	2x1.5	4x0.75	
Puissance groupe (CV)	1	1	
Puissance frigorifique (W)	1565	1565	
Tension	Mono 230V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	890 €	1 150 €	
Cellule supplémentaire	8 060 €	9 400 €	



3A 16x10



3A 8x26

Options communes :

Sol isolé	105 € / chariot
Vitrage oculus, 640x340mm (sur porte plane)	1 180 €
Eclairage	240 €
Moins value pour non fourniture de groupe	nous consulter
Porte supplémentaire simple battant de 620mm, 800mm, 1000mm)	1 250 €
Porte supplémentaire double battant de 1020mm sur façade de 1200mm)	1 560 €
Porte supplémentaire double battant de 1420mm sur façade de 1600mm)	1 900 €
Porte supplémentaire double battant de 1670mm sur façade de 2000mm)	1 900 €
Protections extérieures	nous consulter
Groupe tropicalisé	510 € par cellule

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PÂTE CRUE SURGÉLÉE 40 x 80

40 kg de pâte maxi (hauteur maxi intérieure : 1940 mm)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Chambres de fermentation contrôlée pour 4 chariots 40x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1820 x 940 ↑	1000 x 1770 ↑	-
Prix	8 900 €	8 900 €	
Référence	4A 20x10	4A 12x18	
Dimensions extérieures (LxPxH mm)	2120x1120x2630	1320x1920x2630	
Passage de porte (LxH mm)	600x1900	980x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	4.7 / 21	4.7 / 21	
Puissance de chauffe (kW)	2x1.5	2x1.5	
Puissance groupe (CV)	1	1	
Puissance frigorifique (W)	1565	1565	
Tension	Mono 230V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 050 €	1 060 €	
Cellule supplémentaire	8 400 €	8 060 €	



4A 20x10



4A 12x18

Chambre de fermentation contrôlée pour 5 chariots 40x80 cm

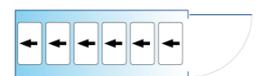
Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 2370 ↑	-	-
Prix	9 700 €		
Référence	5A 12x24		
Dimensions extérieures (LxPxH mm)	1320x2520x2740		
Passage de porte (LxH mm)	980x2000		
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	11.7 / 17		
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5		
Puissance groupe (CV)	1.25		
Puissance frigorifique (W)	2326		
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 260 €		
Cellule supplémentaire	8 900 €		



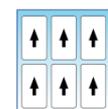
5A 12x24

Chambres de fermentation contrôlée pour 6 chariots 40x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 3170 ↑	1400 x 1770 ↑	-
Prix	12 790 €	12 160 €	
Référence	6A 12x32	6A 16x18	
Dimensions extérieures (LxPxH mm)	1320x3320x2740	1720x1920x2740	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	980x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	12.4 / 18	12.4 / 18	
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5	4x1.5	
Puissance groupe (CV)	1.5	1.5	
Puissance frigorifique (W)	2993	2993	
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 520 €	1 170 €	
Cellule supplémentaire	11 680 €	11 680 €	



6A 12x32



6A 16x18

Options communes :

Sol isolé	105 € / chariot
Vitrage oculus, 640x340mm (sur porte plane)	1 180 €
Eclairage	240 €
Moins value pour non fourniture de groupe	nous consulter
Porte supplémentaire simple battant de 620mm, 800mm, 1000mm)	1 250 €
Porte supplémentaire double battant de 1020mm sur façade de 1200mm)	1 560 €
Porte supplémentaire double battant de 1420mm sur façade de 1600mm)	1 900 €
Porte supplémentaire double battant de 1670mm sur façade de 2000mm)	1 900 €
Protections extérieures	nous consulter
Groupe tropicalisé	510 € par cellule

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PÂTE CRUE SURGÉLÉE 60 x 80

60 kg de pâte maxi (hauteur maxi intérieure : 1940 mm)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Chambre de fermentation contrôlée pour 1 chariot 60x80 cm

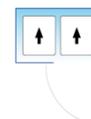
Dim intérieures utiles (mm)	800 x 970	-	-
Prix	7 160 €		
Référence	1B 10x10		
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1120x1120x2630		
Passage de porte (LxH mm)	780x2000		
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	2.6 / 11		
Puissance de chauffe (kW)	2x0.75		
Puissance groupe (CV)	0.75		
Puissance frigorifique (W)	1317		
Tension	Mono 230V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	680 €		
Cellule supplémentaire	6 400 €		



1B 10x10

Chambres de fermentation contrôlée pour 2 chariots 60x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1400 x 890	800 x 1770	-
Prix	8 400 €	8 570 €	
Référence	2B 16x10	2B 10x18	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1720x1120x2630	1120x1920x2630	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	780x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	3.7 / 16	3.7 / 16	
Puissance de chauffe (kW)	2x1	2x1	
Puissance groupe (CV)	1	1	
Puissance frigorifique (W)	1565	1565	
Tension	Mono 230V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	890 €	900 €	
Cellule supplémentaire	7 870 €	7 870 €	



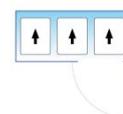
2B 16x10



2B 10x18

Chambre de fermentation contrôlée pour 3 chariots 60x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	2200 x 890	800 x 2570	-
Prix	8 900 €	9 400 €	
Référence	3B 24x10	3B 10x26	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	2520x1120x2630	1120x2720x2630	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	780x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	5.1 / 22	5.1 / 22	
Puissance de chauffe (kW)	2x1.5	2x1.5	
Puissance groupe (CV)	1.125	1.125	
Puissance frigorifique (W)	1887	1887	
Tension	Mono 230V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 250 €	1 250 €	
Cellule supplémentaire	8 400 €	8 400 €	



3B 24x10



3B 10x26

Options communes :

Sol isolé	125 € / chariot
Vitrage oculus, 640x340mm (sur porte plane)	1 180 €
Eclairage	240 €
Moins value pour non fourniture de groupe	nous consulter
Porte supplémentaire simple battant de 620mm, 800mm, 1000mm)	1 250 €
Porte supplémentaire double battant de 1020mm sur façade de 1200mm)	1 560 €
Porte supplémentaire double battant de 1420mm sur façade de 1600mm)	1 900 €
Porte supplémentaire double battant de 1670mm sur façade de 2000mm)	1 900 €
Protections extérieures	nous consulter
Groupe tropicalisé	510 € par cellule

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PÂTE CRUE SURGELÉE 60 x 80

60 kg de pâte maxi (hauteur maxi intérieure : 1940 mm)

 X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Chambres de fermentation contrôlée pour 4 chariots 60x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	3080 x 900 ↑	800 x 3570 ↑	1400 x 1740 ↑
Prix	11 730 €	11 730 €	10 920 €
Référence	4B 32x10	4B 10x36	4B 16x18
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	3320x1120x2730	1120x3720x2730	1720x1920x2730
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	780x2000	980x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	9.2 / 13	9.2 / 13	9.2 / 13
Puissance de chauffe (kW)	4x1	4x1	4x1
Puissance groupe (CV)	1.5	1.5	1.5
Puissance frigorifique (W)	2993	2993	2993
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 520 €	1 560 €	1 170 €
Cellule supplémentaire	10 860 €	10 860 €	9 400 €



4B 32x10



4B 10x36



4B 16x18

Chambres de fermentation contrôlée pour 5 chariots 60x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 3570 ↑	800 x 4370 ↑	-
Prix	12 790 €	13 180 €	
Référence	5B 12x36	5B 10x44	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1320x3720x2730	1120x4520x2730	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	780x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	12.4 / 18	12.4 / 18	
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5	4x1.5	
Puissance groupe (CV)	1,5	1,5	
Puissance frigorifique (W)	2993	2993	
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 830 €	1 830 €	
Cellule supplémentaire	11 680 €	12 160 €	



5B 12x36



5B 10x44

Chambre de fermentation contrôlée pour 6 chariots 60x80 cm

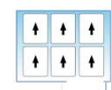
Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 4370 ↑	800 x 4970 ↑	2200 x 1740 ↑
Prix	13 610 €	13 820 €	13 180 €
Référence	6B 12x44	6B 10x50	6B 24x18
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1320x4520x2740	1120x5120x2740	2520x1920x2740
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	780x2000	980x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	12.7 / 18	12.7 / 18	12.7 / 18
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5	4x1.5	4x1.5
Puissance groupe (CV)	2	2	2
Puissance frigorifique (W)	3242	3242	3242
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 930 €	2 040 €	1 450 €
Cellule supplémentaire	12 790 €	12 940 €	12 390 €



6B 12x44



6B 10x50



6B 24x18

Options communes :

Sol isolé	125 € / chariot
Vitrage oculus, 640x340mm (sur porte plane)	1 180 €
Eclairage	240 €
Moins value pour non fourniture de groupe	nous consulter
Porte supplémentaire simple battant de 620mm, 800mm, 1000mm)	1 250 €
Porte supplémentaire double battant de 1020mm sur façade de 1200mm)	1 560 €
Porte supplémentaire double battant de 1420mm sur façade de 1600mm)	1 900 €
Porte supplémentaire double battant de 1670mm sur façade de 2000mm)	1 900 €
Protections extérieures	nous consulter
Groupe tropicalisé	510 € par cellule

TOUT FARINE

Sommaire

TOUT FARINE	37
FOURS A SOLES ELECTRIQUES PIERRE ELEC	39
ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS A SOLES « PIERRE ELEC »	44
FOURS A SOLES ELECTRIQUES JOLIVET	46
ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS A SOLES « JOLIVET »	52
FOURS A SOLES A TUBES SEMI-MACONNES.....	54
FOURS A SOLES MIXTES.....	60
FOURS A CHARIOT ROTATIF	62
ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLEE BOULANGERES	68
ARMOIRES BACS A PATE & POLYVALENTE GRILLES / BACS.....	69
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE	70
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE POUR PATE FRAICHE 60 x 80.....	71
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLEE POUR PATE FRAICHE 70x90 / 80x80	73
PATISSERIE	75
SURGELATEURS CONSERVATEURS	76
FOURS VENTILES ELECTRIQUES « LE PATISSIER ».....	80



TOUT FARINE

FOURS A SOLES ELECTRIQUES PIERRE ELEC



Régulation Evidence

En option, cette régulation est intégrée dans la façade du four. C'est une régulation tactile permettant de traiter chaque étage du four individuellement. Elle permet également de réduire la puissance de raccordement du Pierre Elec.



Régulation EVCO

Equipant les fours Pierre Elec en standard cette régulation est intégrée dans la façade du four devant chaque étage qu'elle pilote.

FOURS A SOLES ELECTRIQUES « PIERRE ELEC »

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N. Délais 4 à 6 semaines.

 X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Fours 1 voie largeur 770 mm

3 étages

	1200		1800		2400	
Profondeur de dalle (mm)						
Prix	35 020 €		36 700 €		40 150 €	
Référence	PE-318-12		PE-318-18		PE-318-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €
Puissance installée (kW)	16	14.3	22	17.9	28	23.8
Intensité (A)	23.1	20.6	31.8	25.8	40.4	34.4
Surface de cuisson (m ²)	2.77		4.16		5.54	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

	1200		1800		2400	
Profondeur de dalle (mm)						
Prix	37 640 €		40 250 €		43 380 €	
Référence	PE-418-12		PE-418-18		PE-418-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €
Puissance installée (kW)	20	17.6	27	23.2	35	30.1
Intensité (A)	28.9	25.5	39	33.5	50.5	43.5
Surface de cuisson (m ²)	3.70		5.50		7.40	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Couleur noire	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Couleur personnalisée	900 €	900 €	900 €	900 €	900 €	900 €
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Châssis renforcé	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	X	X
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter					
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter					
Coffret électrique déporté	prix sur demande, nous consulter					

Châssis renforcé

Four livré monté d'usine, en une seule partie. Délais supplémentaires, nous consulter.

Couleur personnalisée

Exclusivement sur : panneaux latéraux de façade, panneaux inférieurs de façade et dessus de hotte.

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 44

FOURS A SOLES ELECTRIQUES « PIERRE ELEC »

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N. Délais 4 à 6 semaines.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Fours 1 voie largeur 900 mm

3 étages

	1200		1800		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2400	
Prix	35 240 €		37 840 €		41 510 €	
Référence	PE-319-12		PE-319-18		PE-319-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €
Puissance installée (kW)	19	16.4	25	21	33	26.1
Intensité (A)	27.4	23.6	36.1	30.3	47.6	37.7
Surface de cuisson (m ²)	3.24		4.80		6.50	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

	1200		1800		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2400	
Prix	38 060 €		41 400 €		44 330 €	
Référence	PE-419-12		PE-419-18		PE-419-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €
Puissance installée (kW)	24	19.6	31	26.3	41	34.4
Intensité (A)	34.6	28.3	44.7	37.9	59.2	49.7
Surface de cuisson (m ²)	4.30		6.40		8.64	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Couleur noire	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Couleur personnalisée	900 €	900 €	900 €	900 €	900 €	900 €
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Châssis renforcé	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	X	X
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter					
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter					
Coffret électrique déporté	prix sur demande, nous consulter					

Châssis renforcé

Four livré monté d'usine, en une seule partie. Délais supplémentaires, nous consulter.

Couleur personnalisée

Exclusivement sur : panneaux latéraux de façade, panneaux inférieurs de façade et dessus de hotte.

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 44

FOURS A SOLES ELECTRIQUES « PIERRE ELEC »

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N. Délais 4 à 6 semaines.

 X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Fours 2 voies largeur 620 mm

3 étages

	1200		1800		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2400	
Prix	41 290 €		43 700 €		46 310 €	
Référence	PE-326-12		PE-326-18		PE-326-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €
Puissance installée (kW)	25	21.6	33	25.2	44	33.3
Intensité (A)	36.1	31.2	47.6	36.4	63.5	48
Surface de cuisson (m ²)	4.50		6.60		8.90	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

	1200		1800		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2400	
Prix	48 400 €		52 270 €		55 090 €	
Référence	PE-426-12		PE-426-18		PE-426-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €
Puissance installée (kW)	31	25.9	41	34.7	54	46.9
Intensité (A)	44.7	37.4	59.2	50	77.9	67.7
Surface de cuisson (m ²)	5.95		8.93		11.90	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Couleur noire	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Couleur personnalisée	900 €	900 €	900 €	900 €	900 €	900 €
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Châssis renforcé	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	X	X
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter					
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter					
Coffret électrique déporté	prix sur demande, nous consulter					

Châssis renforcé

Four livré monté d'usine, en une seule partie. Délais supplémentaires, nous consulter.

Couleur personnalisée

Exclusivement sur : panneaux latéraux de façade, panneaux inférieurs de façade et dessus de hotte.

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> **Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 44**

FOURS A SOLES ELECTRIQUES « PIERRE ELEC »

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N. Délais 4 à 6 semaines.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Fours 2 voies largeur 770 mm

3 étages

Profondeur de dalle (mm)	1200	1800		2400	
Prix	X	43 700 €		46 310 €	
Référence	X	PE-328-18		PE-328-24	
Régulation		EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €
Puissance installée (kW)		42	33.6	55	44.4
Intensité (A)		60.6	48.5	79.4	64.1
Surface de cuisson (m ²)		8.30		11.09	
Oura étage supérieur	standard	standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €	1000 €		1000 €	

4 étages

Profondeur de dalle (mm)	1200	1800		2400	
Prix	X	52 270 €		55 090 €	
Référence	X	PE-428-18		PE-428-24	
Régulation		EVCO standard	Evidence 3 000 €	EVCO standard	Evidence 3 000 €
Puissance installée (kW)		51	44.1	68	58.1
Intensité (A)		73.6	63.7	98.2	83.8
Surface de cuisson (m ²)		11.09		14.80	
Oura étage supérieur	standard	standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €	1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Couleur noire	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Couleur personnalisée	900 €	900 €	900 €	900 €	900 €	900 €
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Châssis renforcé	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	X	X
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter					
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter					
Coffret électrique déporté	prix sur demande, nous consulter					

Châssis renforcé

Four livré monté d'usine, en une seule partie. Délais supplémentaires, nous consulter.

Couleur personnalisée

Exclusivement sur : panneaux latéraux de façade, panneaux inférieurs de façade et dessus de hotte.

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 44

ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS A SOLES « PIERRE ELEC »

X non compatible
O compatible

Compatibilité des enfourneurs - élévateurs

type	dalle	voie	1 voie				2 voies				
		largeur	770		900		620		770		
		étages	3	4	3	4	3	4	3	4	
intégré	1200		O	O	O	O	O	O	O	O	O
	1800		O	O	O	O	O	O	O	O	O
	2400		X	X	X	X	X	X	X	X	X
ciseaux	1200		O	O	O	O	O	O	O	O	O
	1800		O	O	O	O	O	O	O	O	O
	2400		O	O	O	O	O	O	O	O	O
colonne	1200		O	O	O	O	O	O	O	O	O
	1800		O	O	O	O	O	O	O	O	O
	2400		X	X	X	X	X	X	X	X	X

Enfourneur - élévateur à colonne

Elévateur – enfourneur pour four 1 voie : **5 660 €**

Elévateur – enfourneur pour four 2 voies : **5 660 €**

Dimensions (LxP) en mm. (Hauteur commune : 1933mm)

voie(s)	bouche	dalle de 1200	dalle de 1800	dalle de 2400
1	770	1087 x 1692	1087 x 2340	1087 x 2988
1	900	1217 x 1692	1217 x 2340	1217 x 2988
2	620	937 x 1692	937 x 2340	937 x 2988
2	770	1087 x 1692	1087 x 2340	1087 x 2988



Enfourneur - élévateur ciseaux

Enfourneur - élévateur avec tapis : **6 470 €**

Equipé d'un rail de guidage au sol de 2500mm

Déplacement vertical	1200 mm
Hauteur de sole mini	550 mm
Largeur d'enfourneur Mini	530 mm
Largeur d'enfourneur Maxi	850 mm*
Dimension au sol	680 x 1820 mm
Poids	165 Kg



* jusqu'à 1300mm en option, nous consulter.

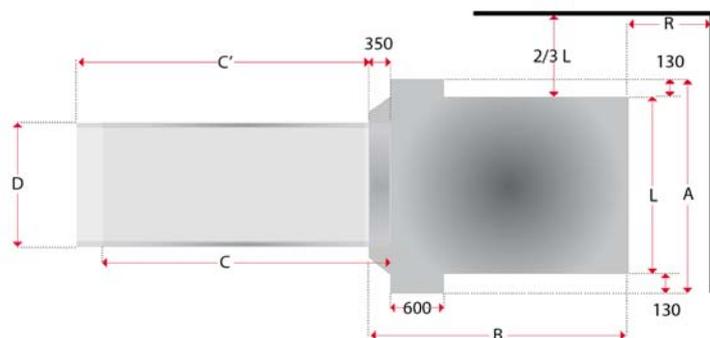
ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS « PIERRE ELEC »

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Enfourneur - élévateur intégré

Elévateur - enfourneur pour four 1 voie : **7 900 €**

Elévateur - enfourneur pour four 2 voies : **8 500 €**

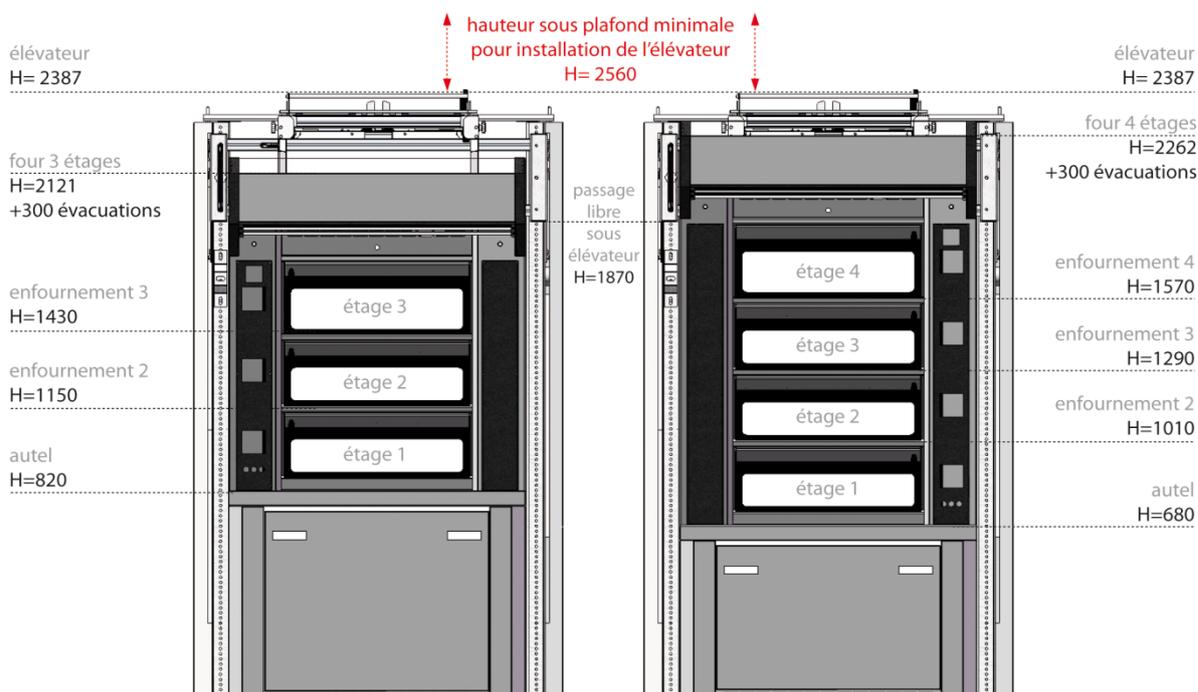


> prévoir une réserve technique de 2/3 de la largeur du four pour l'accès aux résistances / 300mm mini sous plafond /
> R = 1050mm, pour accès technique.
> C' = enfourneur en position de rangement = C + 350)
Passage libre sous l'enfournement en position de rangement : 1870mm

Dimensions en mm

(Prévoir une hauteur de réservation sous plafond de 2560mm)

voie	bouche	étages	largeur L/A	D	dalle de 1200		dalle de 1800		dalle de 2400	
					B	C	B	C	-	-
1	770	3	1200 / 1460	820	2042	1767	2690	2415	-	-
		4								
1	900	3	1330 / 1590	950	2042	1767	2690	2415	-	-
		4								
2	620	3	1670 / 1930	670	2042	1767	2690	2415	-	-
		4								
2	770	3	1970 / 2230	820	2042	1767	2690	2415	-	-
		4								
profondeur totale avec enfourneur					3460	4755	-	-	-	-





TOUT FARINE

FOURS A SOLES ELECTRIQUES JOLIVET



Régulation EVCO

Equipant les fours à soles électriques en standard cette régulation est intégrée dans la façade du four devant chaque étage qu'elle pilote.

FOURS A SOLES ELECTRIQUES « JOLIVET »

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N. Délais 4 à 6 semaines.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Fours 1 voie largeur 770 mm

3 étages

	1200	1800	2100	2400
Profondeur de dalle (mm)				
Prix	34 000 €	35 630 €	36 750 €	38 980 €
Référence	JE-318-12	JE-318-18	JE-318-21	JE-318-24
Régulation	EVCO standard Evidence X			
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)	16 / 23.1 -	22 / 31.8 -	26 / 27.5 -	28 / 40.4 -
Surface de cuisson (m ²)	2.77	4.16	4.85	5.54
Oura étage supérieur	standard	standard	standard	standard
Oura à chaque étage	1000 €	1000 €	1000 €	1000 €

4 étages

	1200	1800	2100	2400
Profondeur de dalle (mm)				
Prix	36 540 €	39 080 €	40 200 €	42 120 €
Référence	JE-418-12	JE-418-18	JE-418-21	JE-418-24
Régulation	EVCO standard Evidence X			
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)	20 / 28.9 -	27 / 39 -	32 / 46.2 -	35 / 50.5 -
Surface de cuisson (m ²)	3.70	5.50	6.50	7.40
Oura étage supérieur	standard	standard	standard	standard
Oura à chaque étage	1500 €	1500 €	1500 €	1500 €

5 étages

	1200	1800	2100	2400
Profondeur de dalle (mm)				
Prix	39 180 €	43 440 €	44 660 €	47 200 €
Référence	JE-518-12	JE-518-18	JE-518-21	JE-518-24
Régulation	EVCO standard Evidence X			
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)	24 / 34.6 -	32 / 46.2 -	38 / 54.8 -	42 / 60.6 -
Surface de cuisson (m ²)	4.60	6.90	8.00	9.20
Oura étage supérieur	standard	standard	standard	standard
Oura à chaque étage	2000 €	2000 €	2000 €	2000 €

Autel	standard	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter			
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard	standard
Châssis renforcé	sur demande	sur demande	sur demande	X
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter			
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter			
Coffret électrique déporté	prix sur demande, nous consulter			

Châssis renforcé

Four livré monté d'usine, en une seule partie. Délais supplémentaires, nous consulter.

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52

FOURS A SOLES ELECTRIQUES « JOLIVET »

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N. Délais 4 à 6 semaines.

 X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Fours 1 voie largeur 900 mm

3 étages

	1200		1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2100		2400	
Prix	34 210 €		36 740 €		37 960 €		40 300 €	
Référence	JE-319-12		JE-319-18		JE-319-21		JE-319-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X						
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)	19 / 27.4	-	25 / 36.1	-	29 / 41.9	-	33 / 47.6	-
Surface de cuisson (m ²)	3.24		4.80		5.70		6.50	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €		1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

	1200		1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2100		2400	
Prix	36 950 €		40 190 €		41 410 €		43 040 €	
Référence	JE-419-12		JE-419-18		JE-419-21		JE-419-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X						
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)	24 / 34.6	-	31 / 44.7	-	35 / 50.5	-	41 / 59.2	-
Surface de cuisson (m ²)	4.30		6.40		7.60		8.64	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €		1500 €	

5 étages

	1200		1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2100		2400	
Prix	40 400 €		44 460 €		45 680 €		48 110 €	
Référence	JE-519-12		JE-519-18		JE-519-21		JE-519-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X						
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)	28 / 40.4	-	40 / 57.7	-	42 / 60.6	-	49 / 70.7	-
Surface de cuisson (m ²)	5.40		8.10		9.45		10.80	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	2000 €		2000 €		2000 €		2000 €	

Autel	standard	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter			
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard	standard
Châssis renforcé	sur demande	sur demande	sur demande	X
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter			
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter			
Coffret électrique déporté	prix sur demande, nous consulter			

Châssis renforcé

Four livré monté d'usine, en une seule partie. Délais supplémentaires, nous consulter.

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> **Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52**

FOURS A SOLES ELECTRIQUES « JOLIVET »

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N. Délais 4 à 6 semaines.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Fours 2 voies largeur 620 mm

3 étages

	1200		1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2100		2400	
Prix	40 090 €		42 430 €		43 440 €		44 960 €	
Référence	JE-326-12		JE-326-18		JE-326-21		JE-326-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X						
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)	25 / 36.1		33 / 47.6		40 / 57.7		44 / 63.5	
Surface de cuisson (m²)	4.50		6.60		7.80		8.90	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €		1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

	1200		1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2100		2400	
Prix	46 990 €		50 750 €		51 970 €		53 490 €	
Référence	JE-426-12		JE-426-18		JE-426-21		JE-426-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X						
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)	31 / 44.7		41 / 59.2		49 / 70.7		54 / 77.9	
Surface de cuisson (m²)	5.95		8.93		10.40		11.90	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €		1500 €	

5 étages

	1200		1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1200		1800		2100		2400	
Prix	X		X		X		X	
Référence	X		X		X		X	
Régulation								
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)								
Surface de cuisson (m²)								
Oura étage supérieur								
Oura à chaque étage								

Autel	standard	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter			
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard	standard
Châssis renforcé	sur demande	sur demande	sur demande	X
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter			
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter			
Coffret électrique déporté	prix sur demande, nous consulter			

Châssis renforcé

Four livré monté d'usine, en une seule partie. Délais supplémentaires, nous consulter.

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52

FOURS A SOLES ELECTRIQUES « JOLIVET »

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N. Délais 4 à 6 semaines.

 X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Fours 2 voies largeur 770 mm

3 étages

Profondeur de dalle (mm)	1200	1800		2100		2400	
Prix	X	42 430 €		43 440 €		44 960 €	
Référence	X	JE-328-18		JE-328-21		JE-328-24	
Régulation		EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)		42 / 60.6	-	48 / 69.3	-	55 / 79.4	-
Surface de cuisson (m ²)		8.30		9.70		11.09	
Oura étage supérieur		standard		standard		standard	
Oura à chaque étage		1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

Profondeur de dalle (mm)	1200	1800		2100		2400	
Prix	X	50 750 €		51 970 €		53 490 €	
Référence	X	JE-428-18		JE-428-21		JE-428-24	
Régulation		EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)		51 / 73.6	-	60 / 86.6	-	68 / 98.2	-
Surface de cuisson (m ²)		11.09		12.90		14.80	
Oura étage supérieur		standard		standard		standard	
Oura à chaque étage		1500 €		1500 €		1500 €	

5 étages

Profondeur de dalle (mm)	1200	1800		2100		2400	
Prix	X	53 700 €		54 710 €		57 350 €	
Référence	X	JE-528-18		JE-528-21		JE-528-24	
Régulation		EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)		62 / 89.5	-	71 / 102.5	-	82 / 118.4	-
Surface de cuisson (m ²)		13.86		16.17		18.48	
Oura étage supérieur		standard		standard		standard	
Oura à chaque étage		2000 €		2000 €		2000 €	

Autel	standard	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter			
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard	standard
Châssis renforcé	sur demande	sur demande	sur demande	X
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter			
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter			
Coffret électrique déporté	prix sur demande, nous consulter			

Châssis renforcé

Four livré monté d'usine, en une seule partie. Délais supplémentaires, nous consulter.

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> **Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52**

FOURS A SOLES ELECTRIQUES « JOLIVET »

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N. Délais 4 à 6 semaines.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Fours 3 voies largeur 620 mm

3 étages

Profondeur de dalle (mm)	1200	1800	2100	2400
Prix	X	48 820 €	50 040 €	51 160 €
Référence	X	JE-336-18	JE-336-21	JE-336-24
Régulation		EVCO standard Evidence X	EVCO standard Evidence X	EVCO standard Evidence X
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)		49 / 70.7 -	58 / 83.7 -	65 / 93.8 -
Surface de cuisson (m ²)		10	11.70	13.40
Oura étage supérieur		standard	standard	standard
Oura à chaque étage		1000 €	1000 €	1000 €

4 étages

Profondeur de dalle (mm)	1200	1800	2100	2400
Prix	X	58 770 €	59 990 €	61 210 €
Référence	X	JE-436-18	JE-436-21	JE-436-24
Régulation		EVCO standard Evidence X	EVCO standard Evidence X	EVCO standard Evidence X
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)		61 / 88 -	72 / 103.9 -	81 / 116.9 -
Surface de cuisson (m ²)		13.40	15.60	17.86
Oura étage supérieur		standard	standard	standard
Oura à chaque étage		1500 €	1500 €	1500 €

5 étages

Profondeur de dalle (mm)	1200	1800	2100	2400
Prix	X	X	X	X
Référence	X	X	X	X
Régulation				
Puiss. installée (kW) / Intensité (A)				
Surface de cuisson (m ²)				
Oura étage supérieur				
Oura à chaque étage				

Autel	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter					
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard	standard	standard	standard
Châssis renforcé	sur demande	sur demande	sur demande	sur demande	X	X
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter					
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter					
Coffret électrique déporté	prix sur demande, nous consulter					

Châssis renforcé

Four livré monté d'usine, en une seule partie. Délais supplémentaires, nous consulter.

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> **Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52**

ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS A SOLES « JOLIVET »

X non compatible
O compatible

Compatibilité des enfourneurs - élévateurs

type	dalle	voie	1 voie						2 voies						3 voies		
		largeur	770			900			620			770			620		
		étages	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5	3	4	5
intégré	1200		O	O	O	O	O	X	O	O	X	O	O	X	X	X	X
	1800		O	O	O	O	O	X	O	O	X	O	O	X	X	X	X
	2100		O	O	O	O	O	X	O	O	X	O	O	X	X	X	X
	2400		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ciseaux	1200		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	1800		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	2100		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
	2400		O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O
colonne	1200		O	O	O	O	O	X	O	O	O	O	O	X	X	X	X
	1800		O	O	O	O	O	X	O	O	O	O	O	X	X	X	X
	2100		O	O	O	X	X	X	O	O	O	O	O	X	X	X	X
	2400		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

Enfourneur - élévateur à colonne

Elévateur – enfourneur pour four 1 voie : **5 660 €**

Elévateur – enfourneur pour four 2 voies : **5 660 €**

Dimensions (LxP) en mm. (Hauteur commune : 1933mm)

voie(s)	bouche	dalle de 1200	dalle de 1800	dalle de 2100	dalle de 2400
1	770	1087 x 1692	1087 x 2340	1087 x 2664	1087 x 2988
1	900	1217 x 1692	1217 x 2340	1217 x 2664	1217 x 2988
2	620	937 x 1692	937 x 2340	937 x 2664	937 x 2988
2	770	1087 x 1692	1087 x 2340	1087 x 2340	1087 x 2988



Enfourneur - élévateur ciseaux

Enfourneur - élévateur avec tapis : **6 470 €**

Equipé d'un rail de guidage au sol de 2500mm

Déplacement vertical	1200 mm
Hauteur de sole mini	550 mm
Largeur d'enfourneur Mini	530 mm
Largeur d'enfourneur Maxi	850 mm*
Dimension au sol	680 x 1820 mm
Poids	165 Kg



* jusqu'à 1300mm en option, nous consulter.

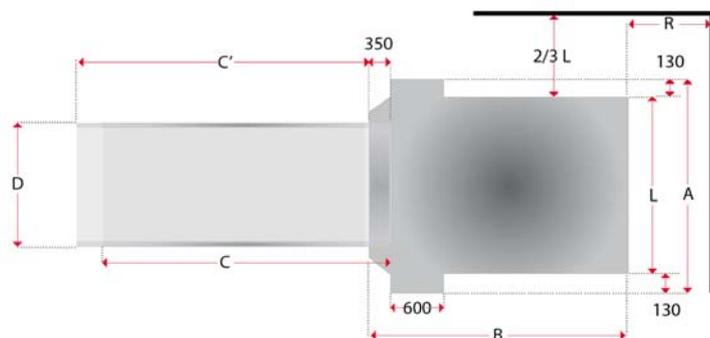
ENFOURNEUR - ELEVATEUR POUR FOURS A SOLES « JOLIVET »

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Enfourneur - élévateur intégré

Elévateur - enfourneur pour four 1 voie : **7 900 €**

Elévateur - enfourneur pour four 2 voies : **8 500 €**

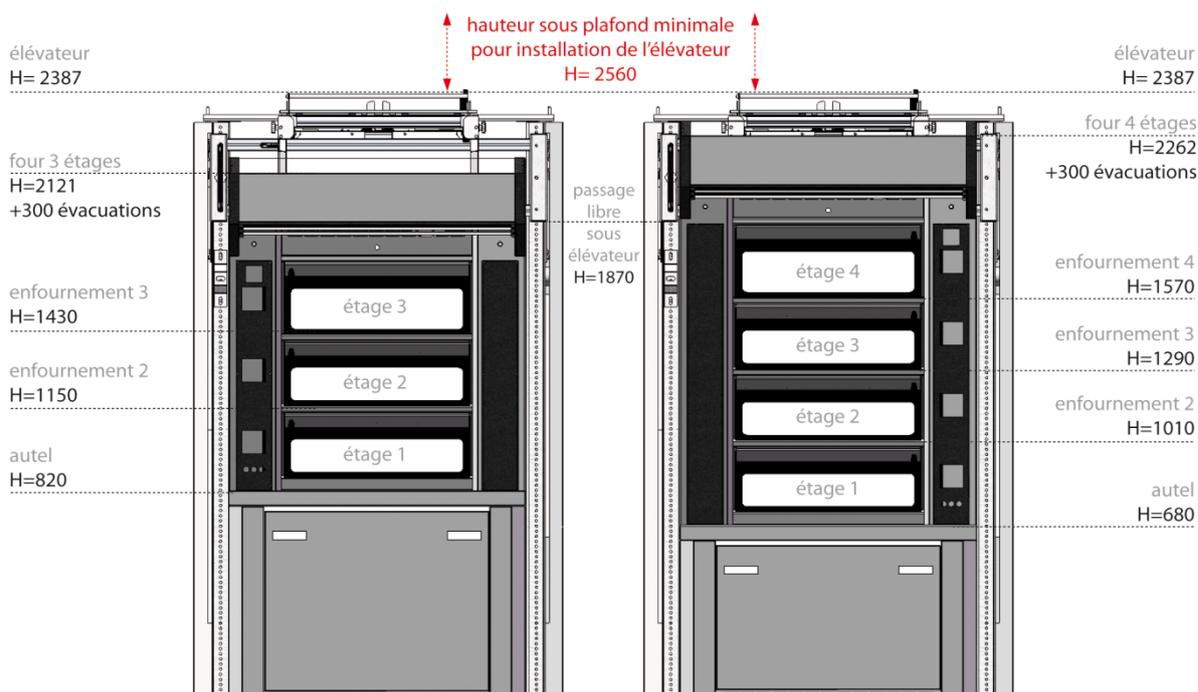


> prévoir une réserve technique de 2/3 de la largeur du four pour l'accès aux résistances / 300mm mini sous plafond /
> R = 1050mm, pour accès techniques.
> C' = enfourneur en position de rangement = C + 350)
Passage libre sous l'enfournement en position de rangement : 1870mm

Dimensions en mm

(Prévoir une hauteur de réservation sous plafond de 2560mm)

voie	bouche	étages	largeur L/A	D	dalle de 1200		dalle de 1800		dalle de 2100	
					B	C	B	C	B	C
1	770	3	1200 / 1460	820	2086	1767	2734	2415	3063	2695
		4								
1	900	3	1330 / 1590	950	2086	1767	2734	2415	3063	2695
		4								
2	620	3	1670 / 1930	670	2086	1767	2734	2415	3063	2695
		4								
2	770	3	1970 / 2230	820	2086	1767	2734	2415	3063	2695
		4								
profondeur totale avec enfourneur					3460		4755		6051	





TOUT FARINE

FOURS A SOLES A TUBES SEMI-MAÇONNES



Régulation EVCO

Equipant les fours à soles à tubes semi-maçonnés en standard cette régulation est intégrée dans la façade du four devant chaque étage qu'elle pilote.

FOURS A SOLES A TUBES SEMI-MACONNES

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N 50Hz. Intensité : 2.2 A
(option 60Hz nous consulter)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Préciser à la commande le type de gaz et le côté de commande.

Fours 1 voie largeur 770 mm

3 étages

	1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1800		2100		2400	
Prix	41 720 €		42 740 €		43 750 €	
Référence	JS-318-18		JS-318-21		JS-318-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	50	-	52	-	58	-
Puissance installée (kW) Gaz	60	-	60	-	60	-
Surface de cuisson (m ²)	4.16		4.85		5.54	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)	FS 10 / F 5		FS 10 / F 5		FS 10 / F 5	
Gicleur (à 12 bars)	1.00 / 60°		1.00/60°		1.20/60°	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

	1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1800		2100		2400	
Prix	44 460 €		45 580 €		47 610 €	
Référence	JS-418-18		JS-418-21		JS-418-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	58	-	64	-	64	-
Puissance installée (kW) Gaz	60	-	70	-	70	-
Surface de cuisson (m ²)	5.50		6.50		7.40	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)	FS 10 / F 5		FS 10 / F 10		FS 10 / F 10	
Gicleur (à 12 bars)	1.20/60°		1.35/60°		1.35/60°	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter		
Générateur de buée électrique			
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter		
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter		

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52

FOURS A SOLES A TUBES SEMI-MACONNES

Épaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N 50Hz Intensité : 2.2 A

(option 60Hz nous consulter)

Préciser à la commande le type de gaz et le côté de commande.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Fours 1 voie largeur 900 mm

3 étages

	1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1800		2100		2400	
Prix	42 130 €		43 140 €		44 160 €	
Référence	JS-319-18		JS-319-21		JS-319-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	47	-	52	-	58	-
Puissance installée (kW) Gaz	55	-	60	-	70	-
Surface de cuisson (m ²)	4.80		5.70		6.50	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)	FS 10 / F 5		FS 10 / F 5		FS 10 / F 5	
Gicleur (à 12 bars)	1.00/60°		1.00/60°		1.20/60°	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

	1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1800		2100		2400	
Prix	45 070 €		46 190 €		48 220 €	
Référence	JS-419-18		JS-419-21		JS-419-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	58	-	64	-	75	-
Puissance installée (kW) Gaz	65	-	75	-	80	-
Surface de cuisson (m ²)	6.40		7.60		8.64	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)	FS 10 / F 5		FS 10 / F 10		FS 10 / F 10	
Gicleur (à 12 bars)	1.20/60°		1.35/60°		1.75/60°	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter		
Générateur de buée électrique			
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter		
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter		

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52

FOURS A SOLES A TUBES SEMI-MACONNES

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N 50Hz Intensité : 2.2 A

(option 60Hz nous consulter)

Préciser à la commande le type de gaz et le côté de commande.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Fours 2 voies largeur 620 mm

3 étages

	1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1800		2100		2400	
Prix	46 290 €		50 350 €		54 410 €	
Référence	JS-326-18		JS-326-21		JS-326-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	64	-	64	-	75	-
Puissance installée (kW) Gaz	70	-	70	-	80	-
Surface de cuisson (m²)	6.60		7.80		8.90	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)	FS 10 / F 10		FS 10 / F 10		FS 10 / F 10	
Gicleur (à 12 bars)	1.35/60°		1.35/60°		1.50/60°	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

	1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1800		2100		2400	
Prix	48 830 €		53 600 €		60 300 €	
Référence	JS-426-18		JS-426-21		JS-426-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	75	-	85	-	100	-
Puissance installée (kW) Gaz	80	-	95	-	105	-
Surface de cuisson (m²)	8.93		10.40		11.90	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)	FS 10 / F 10		FS 10 / F 10		FS 10 / F 10	
Gicleur (à 12 bars)	1.50/60°		1.75/60°		2.00/60°	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter		
Générateur de buée électrique	prix sur demande, nous consulter		
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter		
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter		

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52

FOURS A SOLES A TUBES SEMI-MACONNES

Épaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N 50Hz Intensité : 2.2 A
(option 60Hz nous consulter)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Préciser à la commande le type de gaz et le côté de commande.

Fours 2 voies largeur 770 mm

3 étages

Profondeur de dalle (mm)	1800		2100		2400	
Prix	48 420 €		52 580 €		58 160 €	
Référence	JS-328-18		JS-328-21		JS-328-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	75	-	85	-	85	-
Puissance installée (kW) Gaz	80	-	95	-	115	-
Surface de cuisson (m ²)	8.30		9.70		11.09	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)	FS 10 / F 10		FS 10 / F 10		NC 16 / F 10	
Gicleur (à 12 bars)	1.50/60°		1.75/60°		1.75/60°	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €		1000 €		1000 €	

4 étages

Profondeur de dalle (mm)	1800		2100		2400	
Prix	53 700 €		60 800 €		66 390 €	
Référence	JS-428-18		JS-428-21		JS-428-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	85	-	100	-	110	-
Puissance installée (kW) Gaz	115	-	120	-	120	-
Surface de cuisson (m ²)	11.05		12.90		14.80	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)	NC 16 / F 10		NC 16 / F 10		NC 16 / F 10	
Gicleur (à 12 bars)	1.75/60°		2.00/60°		2.00/60°	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter		
Générateur de buée électrique			
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter		
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter		

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> **Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52**

FOURS A SOLES A TUBES SEMI-MACONNES

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N 50Hz Intensité : 2.2 A

(option 60Hz nous consulter)

Préciser à la commande le type de gaz et le côté de commande.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Fours 3 voies largeur 720 mm

3 étages

Profondeur de dalle (mm)	1800	2100		2400	
Prix	X	59 280 €		65 880 €	
Référence	X	JS-337-21		JS-337-24	
Régulation		EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	-	100	-	110	-
Puissance installée (kW) Gaz	-	120	-	130	-
Surface de cuisson (m²)		13.60		15.55	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)		NC 16 / F 10		NC 16 / F 20	
Gicleur (à 12 bars)		2.00/60°		2.25/60°	
Oura étage supérieur	standard	standard		standard	
Oura à chaque étage	1000 €	1000 €		1000 €	

4 étages

Profondeur de dalle (mm)	1800	2100		2400	
Prix	X	68 110 €		72 980 €	
Référence	X	JS-437-21		JS-437-24	
Régulation		EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance installée (kW) Fuel	-	130	-	150	-
Puissance installée (kW) Gaz	-	140	-	160	-
Surface de cuisson (m²)		18.14		20.70	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)		NC 16 / F 10		NC 21 / F 10	
Gicleur (à 12 bars)		2.00/60°		2.25/60°	
Oura étage supérieur	standard	standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €	1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard
Portes pleines (inox)	prix sur demande, nous consulter		
Générateur de buée électrique			
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard
Filtre anticalcaire	prix sur demande, nous consulter		
Filtre anti-boue	prix sur demande, nous consulter		

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52



TOUT FARINE

FOURS A SOLES MIXTES



Régulation EVCO

Equipant les fours à soles mixtes en standard cette régulation est intégrée dans la façade du four devant chaque étage qu'elle pilote.

FOURS A SOLES MIXTES

Epaisseur de dalle : 25mm. Tension Tri 400V + N 50Hz
(option 60Hz nous consulter)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Préciser à la commande le type de gaz et le côté de commande.

Fours 2 voies largeur 770 mm

4 étages (3 gaz, 1 élec)

	1800		2100		2400	
Profondeur de dalle (mm)	1800		2100		2400	
Prix	61 200 €		64 000 €		69 700 €	
Référence	JM-428-18		JM-428-21		JM-428-24	
Régulation	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X	EVCO standard	Evidence X
Puissance électrique (kW)	14		15		17	
Puissance (kW) Fuel / Gaz	91 / 98		106 / 114		116 / 130	
Intensité (A)	20.2		21.7		24.5	
Surface de cuisson (m ²)	11.05		12.94		14.78	
Type de brûleur (Gaz / Fuel)	FS 10 / F 10		FS 10 / F 10		NC 16 / F 10	
Gicleur (à 12 bars)	1.50/60°		1.75/60°		1.75/60°	
Oura étage supérieur	standard		standard		standard	
Oura à chaque étage	1500 €		1500 €		1500 €	

Autel	standard	standard	standard
Hotte avec extracteur	standard	standard	standard
Filtre anticalcaire	<i>prix sur demande, nous consulter</i>		
Filtre anti-boue	<i>prix sur demande, nous consulter</i>		

Coffret électrique déporté

Installé en standard à l'arrière du four, il peut être positionné à distance. Nous consulter.

> Enfourneur – élévateur : voir à partir de page 52



TOUT FARINE

FOURS A CHARIOT ROTATIF



Régulation électromécanique

Equipe la gamme de fours rotatifs en standard. Cette régulation électromécanique vous permet de piloter toutes les fonctions du four (temps et température de cuisson buée, aura, hotte)

Régulation eDrive

Disponible en option, la commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré dans la façade du four. Elle permet de traiter 100 programmes :

- 1 programme manuel
- 3 programmes de cuisson continue
- 96 recettes avec 6 phases possibles.



FOURS A CHARIOT ROTATIF ELECTRIQUES

Plateau de rotation en standard.
 Hauteur de passage standard : 1800mm.
 H de passage +100mm : délais supplémentaire.
 Régulation côté poignée.
 Livré monté ou pré-monté à préciser.

X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Four à chariot rotatif électrique format : 40 x 80 cm

(LxPxH mm : 1300x1400x2200 - poids : 850 kg)

Buée	avec buée	
Prix	27 950 €	
Référence	NGE 90/108	
Puissance électrique / chauffe (kW)	48 / 40	
Intensité (A)	69	
Diamètre de rotation (mm)	960	
Hauteur de passage + 100mm	3 000 €	
Accrochage haut	0 €	
Adaptateur autres chariots	350 €	
Tout inox (intérieur et habillage latéral)	consultez-nous	
Régulation	électromeca standard	eDrive 585 €
Variateur de vitesse	1 180 €	1 180 €
Double buée	1 350 €	1 350 €
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension	Tri 400V+N+T (autre, nous consulter)	

Four à chariot rotatif électrique format : 60 x 80 cm

(LxPxH mm : 1500x1500x2200 - poids : 1010 kg)

Buée	avec buée	
Prix	29 510 €	
Référence	NGE 120/144	
Puissance électrique / chauffe (kW)	59 / 50	
Intensité (A)	85	
Diamètre de rotation (mm)	1060	
Hauteur de passage + 100mm	3 000 €	
Accrochage haut	0 €	
Adaptateur autres chariots	350 €	
Tout inox (intérieur et habillage latéral)	consultez-nous	
Régulation	électromeca standard	eDrive 585 €
Variateur de vitesse	1 180 €	1 180 €
Double buée	1 350 €	1 350 €
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension	Tri 400V+N+T (autre, nous consulter)	

Dimensions chariot pour plateau de rotation (accrochage haut : H 1798mm L 812mm)

Pour four rotatif de référence	...90	...108	...120	...144
Hauteur maxi	1745	1745	1745	1745
Largeur maxi	460	520	660	660

FOURS A CHARIOT ROTATIF ELECTRIQUES

Plateau de rotation en standard.

Hauteur de passage standard : 1800mm.

H de passage +100mm : délais supplémentaire.

Régulation côté poignée.

Livré monté ou pré-monté à préciser.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Four à chariot rotatif électrique format : 80 x 80 cm

(LxPxH mm : 1600x1750x2200 - poids : 1150 kg)

Buée	avec buée	
Prix	37 730 €	
Référence	NGE 180	
Puissance électrique / chauffe (kW)	68 / 58	
Intensité (A)	98	
Diamètre de rotation (mm)	1290	
Hauteur de passage + 100mm	3 000 €	
Accrochage haut	0 €	
Adaptateur autres chariots	350 €	
Tout inox (intérieur et habillage latéral)	consultez-nous	
Régulation	électromeca standard	eDrive 585 €
Variateur de vitesse	1 180 €	1 180 €
Double buée	1 350 €	1 350 €
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension	Tri 400V+N+T (autre, nous consulter)	

Four à chariot rotatif électrique format : 80 x 100 cm

(LxPxH mm : 1600x1750x2200 - poids : 1150 kg)

Buée	avec buée	
Prix	38 730 €	
Référence	NGE 216	
Puissance électrique / chauffe (kW)	79 / 69	
Intensité (A)	114	
Diamètre de rotation (mm)	1290	
Hauteur de passage + 100mm	3 000 €	
Accrochage haut	0 €	
Adaptateur autres chariots	350 €	
Tout inox (intérieur et habillage latéral)	consultez-nous	
Régulation	électromeca standard	eDrive 585 €
Variateur de vitesse	1 180 €	1 180 €
Double buée	1 350 €	1 350 €
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension	Tri 400V+N+T (autre, nous consulter)	

Dimensions chariot pour plateau de rotation (accrochage haut : H 1798mm L 812mm)

Pour four rotatif de référence	...180	...216
Hauteur maxi	1745	1745
Largeur maxi	860	860

FOURS A CHARIOT ROTATIF GAZ

Plateau de rotation en standard. Four livré avec brûleur.
 Préciser à la commande le type de gaz.
 Hauteur de passage standard : 1800mm.
 H de passage +100mm : délais supplémentaire.
 Régulation côté poignée.
 Livré monté ou pré-monté à préciser.

X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Four à chariot rotatif gaz format : 40 x 80 cm

(LxPxH mm : 1300x1500x2200 - poids : 1130 kg)

Buée	avec buée	
Prix	33 870 €	
Référence	NG 90/108	
Puissance électrique / chauffe (kW)	3.6 / 71	
Intensité (A)	5.17	
Diamètre de rotation (mm)	960	
Hauteur de passage + 100mm	3 000 €	
Accrochage haut	0 €	
Adaptateur autres chariots	350 €	
Tout inox (intérieur et habillage latéral)	consultez-nous	
Régulation	électromeca standard	eDrive 585 €
Variateur de vitesse	X	X
Double buée	1 350 €	1 350 €
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension	Tri 400V+N+T (autre, nous consulter)	

Four à chariot rotatif gaz format : 60 x 80 cm

(LxPxH mm : 1500x1500x2200 - poids : 1200 kg)

Buée	avec buée	
Prix	36 440 €	
Référence	NG 120/144	
Puissance électrique / chauffe (kW)	3.6 / 90	
Intensité (A)	5.17	
Diamètre de rotation (mm)	1060	
Hauteur de passage + 100mm	3 000 €	
Accrochage haut	0 €	
Adaptateur autres chariots	350 €	
Tout inox (intérieur et habillage latéral)	consultez-nous	
Régulation	électromeca standard	eDrive 585 €
Variateur de vitesse	X	X
Double buée	1 350 €	1 350 €
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension	Tri 400V+N+T (autre, nous consulter)	

Dimensions chariot pour plateau de rotation (accrochage haut : H 1798mm L 812mm)

Pour four rotatif de référence	...90	...108	...120	...144
Hauteur maxi	1745	1745	1745	1745
Largeur maxi	460	520	660	660

FOURS A CHARIOT ROTATIF GAZ

Plateau de rotation en standard. Four livré avec brûleur.
 Préciser à la commande le type de gaz.
 Hauteur de passage standard : 1800mm.
 H de passage +100mm : délais supplémentaire.
 Régulation côté poignée.
 Livré monté ou pré-monté à préciser.

X non disponible / sans
 ... € option / Prix de l'option

Four à chariot rotatif gaz format : 80 x 80 cm

(LxPxH mm : 1600x1750x2200 - poids : 1350 kg)

Buée	avec buée	
Prix	42 080 €	
Référence	NG 180	
Puissance électrique / chauffe (kW)	3.6 / 110	
Intensité (A)	5.17	
Diamètre de rotation (mm)	1290	
Hauteur de passage + 100mm	3 000 €	
Accrochage haut	0 €	
Adaptateur autres chariots	350 €	
Tout inox (intérieur et habillage latéral)	consultez-nous	
Régulation	électromeca standard	eDrive 585 €
Variateur de vitesse	X	X
Double buée	1 350 €	1 350 €
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension	Tri 400V+N+T (autre, nous consulter)	

Four à chariot rotatif gaz format : 80 x 100 cm

(LxPxH mm : 1600x1750x2200 - poids : 1350 kg)

Buée	avec buée	
Prix	42 080 €	
Référence	NG 216	
Puissance électrique / chauffe (kW)	3.6 / 110	
Intensité (A)	5.17	
Diamètre de rotation (mm)	1290	
Hauteur de passage + 100mm	3 000 €	
Accrochage haut	0 €	
Adaptateur autres chariots	350 €	
Tout inox (intérieur et habillage latéral)	consultez-nous	
Régulation	électromeca standard	eDrive 585 €
Variateur de vitesse	X	X
Double buée	1 350 €	1 350 €
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Tension	Tri 400V+N+T (autre, nous consulter)	

Dimensions chariot pour plateau de rotation (accrochage haut : H 1798mm L 812mm)

Pour four rotatif de référence	...180	...216
Hauteur maxi	1745	1745
Largeur maxi	860	860

CHARIOTS POUR FOURS A CHARIOT ROTATIF

Structure inox 304. Roulettes Ø 100mm, galet en résine HT.
Dimensions cornières : 18x30x805mm. Epaisseur 12/10 ème. Avec arrêts.
Section tube : 25x25mm.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Chariots pour filets de 40 x 80 cm

Mono bloc

(Pour accrochage haut : LxPxH mm : 460x810x1800. Pour accrochage bas : LxPxH mm : 460x810x1730)

Prix	880 €	880 €	880 €	880 €
Nombre d'étages	12	15	16	18
Espacement inter étages (mm)	127	101.5	95	85
Référence pour accrochage haut	CH-12BNGH	CH-15BNGH	CH-16BNGH	CH-18BNGH
Référence pour accrochage bas	CH-12BNGB	CH-15BNGB	CH-16BNGB	CH-18BNGB

Démontables

(Pour accrochage haut : LxPxH mm : 468x810x1800. Pour accrochage bas : LxPxH mm : 468x810x1730)

Prix	880 €	880 €	880 €	880 €
Nombre d'étages	12	15	16	18
Espacement inter étages (mm)	120	96.5	90.5	81
Référence pour accrochage haut	CH-12BNGHEX	CH-15BNGHEX	CH-16BNGHEX	CH-18BNGHEX
Référence pour accrochage bas	CH-12BNGBEX	CH-15BNGBEX	CH-16BNGBEX	CH-18BNGBEX

Chariots pour filets de 60 x 80 cm

Mono bloc

(Pour accrochage haut : LxPxH mm : 660x810x1800. Pour accrochage bas : LxPxH mm : 660x810x1730)

Prix	880 €	880 €	880 €	880 €	880 €
Nombre d'étages	12	14	15	16	18
Espacement inter étages (mm)	127	108	101.5	95	85
Référence pour accrochage haut	CH-12JNGH	CH-14JNGH	CH-15JNGH	CH-16JNGH	CH-18JNGH
Référence pour accrochage bas	CH-12JNGB	CH-14JNGB	CH-15JNGB	CH-16JNGB	CH-18JNGB

Démontables

(Pour accrochage haut : LxPxH mm : 668x810x1800. Pour accrochage bas : LxPxH mm : 668x810x1730)

Prix	880 €	880 €	880 €	880 €	880 €
Nombre d'étages	12	14	15	16	18
Espacement inter étages (mm)	120	108	96.5	90.5	81
Référence pour accrochage haut	CH-12JNGHEX	CH-14JNGHEX	CH-15JNGHEX	CH-16JNGHEX	CH-18JNGHEX
Référence pour accrochage bas	CH-12JNGBEX	CH-14JNGBEX	CH-15JNGBEX	CH-16JNGBEX	CH-18JNGBEX

Chariots pour filets de 80 x 80 cm / 80 X 100 cm

Mono bloc

(Pour accrochage haut : LxPxH mm : 860x810/1010 x1800. Pour accrochage bas : LxPxH mm : 860x810/1010 x1730)

Prix	1 030 €	1 030 €	1 030 €	1 030 €	1 030 €
Nombre d'étages	12	14	15	16	18
Espacement inter étages (mm)	127	108	101.5	95	85
Référence pour accrochage haut	CH-12D/L/NGH	CH-14D/L/NGH	CH-15D/L/NGH	CH-16D/L/NGH	CH-18D/L/NGH
Référence pour accrochage bas	CH-12D/L/NGB	CH-14D/L/NGB	CH-15D/L/NGB	CH-16D/L/NGB	CH-18D/L/NGB

Démontables

(Pour accrochage haut : LxPxH mm : 868x810/1010 x1800. Pour accrochage bas : LxPxH mm : 868x810/1010x1730)

Prix	1 030 €	1 030 €	1 030 €	1 030 €	1 030 €
Nombre d'étages	12	14	15	16	18
Espacement inter étages (mm)	120	108	96.5	90.5	81
Référence pour accrochage haut	CH-12D/L/NGHEX	CH-14D/L/NGHEX	CH-15D/L/NGHEX	CH-16D/L/NGHEX	CH-18D/L/NGHEX
Référence pour accrochage bas	CH-12D/L/NGBEX	CH-14D/L/NGBEX	CH-15D/L/NGBEX	CH-16D/L/NGBEX	CH-18D/L/NGBEX



TOUT FARINE

ARMOIRES DE FERMENTATION CONTROLEE BOULANGERES



Régulation Electromécanique

Equipe les armoires bac à pâte en standard. Cette commande permet de traiter toutes les fonctions de l'armoire.

ARMOIRES BACS A PATE & POLYVALENTE GRILLES / BACS

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Armoires pour bacs à pâte 1 compartiment, 2 bacs par étages (bacs non fournis)

	16 bacs	24 bacs
Prix	6 580 €	6 580 €
Référence	B016S	B012J
Usage	maintien en froid	maintien en froid
Format des bacs	530x400x135, GN1/1	400x510x75
Capacité de bacs	16	24
Nombre de bacs par étage	2	2
Type de glissière	fixes	fixes
Espacement inter-étages (mm)	200	120
Prix du bac	40 €	38 €
Prix du couvercle	sans	26 €
Dimensions (LxPxHmm)	830x1250x2300	686x1250x2300
Poids (Kg)	240	255
Puissance de chauffe (W)	1840	1840
Puissance frigorifique (W)	880	880
Intensité (A)	8	8
Dégivrage	gaz chaud (inversion de flux)	électrique 350W
Régulation	Clavier digital	Clavier digital
Pieds	standard	standard
Roulettes	70 €	70 €
Choix du ferrage	gauche ou droit	



Armoire polyvalente bac ou grilles 600x800mm, 1 compartiment (grilles et bacs non fournis)

	30 bacs	20 grilles
Prix	8 360 €	
Référence	68ABF	
Usage	blocage / froid renforcé	
Type de glissière	amovibles (pas réglable de 23mm)	
Format des bacs / grilles	400x510x75	600 x 800
Capacité de bacs / grilles	2 x 15 étages = 30 bacs	20 par étage
Nombre de bacs / grilles par étage	2	1
Espacement inter-étages (mm)	92	69
Prix du bac / grille avec arrêt*	38 €	39 €
Prix toile de lin 600x1800mm	-	22,70 €
Prix du couvercle	26 €	-
Dimensions (LxPxHmm)	830x1250x2300	
Poids (Kg)	250	
Puissance de chauffe (W)	1500	
Puissance frigorifique (W)	1500	
Intensité (A)	8	
Dégivrage	gaz chaud (inversion de flux)	
Régulation	eDrive tactile	
Pieds	standard	
Roulettes	70 €	
Choix du ferrage	gauche ou droit	
Groupe	tropicalisé	



> grilles obligatoires (non fournies) pour usage bacs.

* Livraison minimum : 20 grilles.

Groupes	logé		distant < 10m		distant < 25m	
	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz
Standard	<i>standard</i>	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €
Tropicalisé	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €	510 €



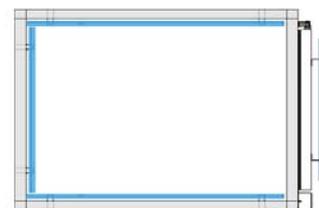
TOUT FARINE

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE



Régulation eDrive

Equipe les chambres en standard. La commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré sur la façade de la chambre. Elle vous permet de traiter 8 programmes de pousse contrôlée, ainsi que du froid direct ou pousse direct.



Protections

Equipe les chambres en standard. Les protections sont positionnées sur l'extérieur de la porte et sur les parois intérieures.

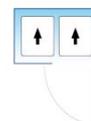
CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PÂTE FRAICHE 60 x 80

100 kg de pâte maxi (hauteur maxi intérieure : 1940 mm)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Chambres de fermentation contrôlée pour 2 chariots 60x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1400 x 890 ↑	800 x 1770 ↑	-
Prix	9 100 €	9 270 €	
Référence	2D 16x10	2D 10x18	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1720x1120x2630	1120x1920x2630	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	780x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	6.9 / 10	6.9 / 10	
Puissance de chauffe (kW)	2x1.5	2x1.5	
Puissance groupe (CV)	1.25	1.25	
Puissance frigorifique (W)	2326	2326	
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	890 €	900 €	
Cellule supplémentaire	8 570 €	8 570 €	



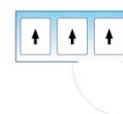
2D 16x10



2D 10x18

Chambre de fermentation contrôlée pour 3 chariots 60x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	2200 x 890 ↑	800 x 2570 ↑	-
Prix	9 600 €	10 100 €	
Référence	3D 24x10	3D 10x26	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	2520x1120x2630	1120x2720x2630	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	780x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	7.6 / 11	7.6 / 11	
Puissance de chauffe (kW)	2x1.5	2x1.5	
Puissance groupe (CV)	1.5	1.5	
Puissance frigorifique (W)	1993	1993	
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 250 €	1 250 €	
Cellule supplémentaire	9 100 €	9 100 €	



3D 24x10



3D 10x26

Options communes :

Sol isolé	125 € / chariot
Vitrage oculus, 640x340mm (sur porte plane)	1 180 €
Eclairage	240 €
Moins value pour non fourniture de groupe	nous consulter
Porte supplémentaire simple battant de 620mm, 800mm, 1000mm)	1 250 €
Porte supplémentaire double battant de 1020mm sur façade de 1200mm)	1 560 €
Porte supplémentaire double battant de 1420mm sur façade de 1600mm)	1 900 €
Porte supplémentaire double battant de 1670mm sur façade de 2000mm)	1 900 €
Protections extérieures	nous consulter
Groupe tropicalisé	510 € par cellule

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PÂTE FRAICHE 60 x 80

100 kg de pâte maxi (hauteur maxi intérieure : 1940 mm)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Chambres de fermentation contrôlée pour 4 chariots 60x80 cm

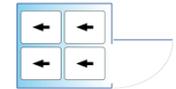
Dim intérieures utiles (mm)	3080 x 900 ↑	800 x 3570 ↑	1400 x 1740 ↑
Prix	12 430 €	12 430 €	11 620 €
Référence	4D 32x10	4D 10x36	4D 16x18
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	3320x1120x2730	1120x3720x2730	1720x1920x2730
Passage de porte (LxH mm)	1000x2000	800x2000	1000x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	12.7 / 18	12.7 / 18	12.7 / 18
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5	4x1.5	4x1.5
Puissance groupe (CV)	2	2	2
Puissance frigorifique (W)	3242	3242	3242
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 520 €	1 560 €	1 170 €
Cellule supplémentaire	11 560 €	11 560 €	10 100 €



4D 32x10



4D 10x36



4D 16x18

Chambres de fermentation contrôlée pour 5 chariots 60x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 3570 ↑	800 x 4370 ↑	-
Prix	13 790 €	14 180 €	
Référence	5D 12x36	5D 10x44	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1320x3720x2730	1120x4520x2730	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	780x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	13.6 / 20	13.6 / 20	
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5	4x1.5	
Puissance groupe (CV)	2.5	2.5	
Puissance frigorifique (W)	4617	4617	
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 830 €	1 830 €	
Cellule supplémentaire	12 680 €	13 160 €	



5D 12x36



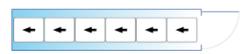
5D 10x44

Chambre de fermentation contrôlée pour 6 chariots 60x80 cm

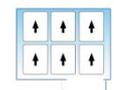
Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 4370 ↑	800 x 4970 ↑	2200 x 1740 ↑
Prix	14 610 €	14 820 €	14 180 €
Référence	6D 12x44	6D 10x50	6D 24x18
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1320x4520x2740	1120x5120x2740	2520x1920x2740
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	780x2000	980x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	14.8 / 21	14.8 / 21	14.8 / 21
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5	4x1.5	4x1.5
Puissance groupe (CV)	3	3	3
Puissance frigorifique (W)	5494	5494	5494
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 930 €	2 040 €	1 450 €
Cellule supplémentaire	13 790 €	13 940 €	13 390 €



6D 12x44



6D 10x50



6D 24x18

Options communes :

Sol isolé	125 € / chariot
Vitrage oculus, 640x340mm (sur porte plane)	1 180 €
Eclairage	240 €
Moins value pour non fourniture de groupe	nous consulter
Porte supplémentaire simple battant de 620mm, 800mm, 1000mm)	1 250 €
Porte supplémentaire double battant de 1020mm sur façade de 1200mm)	1 560 €
Porte supplémentaire double battant de 1420mm sur façade de 1600mm)	1 900 €
Porte supplémentaire double battant de 1670mm sur façade de 2000mm)	1 900 €
Protections extérieures	nous consulter
Groupe tropicalisé	510 € par cellule

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PÂTE FRAICHE 70x90 / 80x80

100 kg de pâte maxi (hauteur maxi intérieure : 1940 mm)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Chambre de fermentation contrôlée pour 1 chariot 70x90 / 80x80 cm

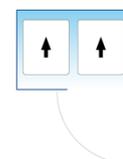
Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 1180	-	-
Prix	7 870 €		
Référence	1C 12x12		
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1320x1320x2630		
Passage de porte (LxH mm)	980x2000		
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	4.1 / 18		
Puissance de chauffe (kW)	2x1		
Puissance groupe (CV)	1.125		
Puissance frigorifique (W)	1887		
Tension	Mono 230V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	850 €		
Cellule supplémentaire	7 500 €		



1C 12x12

Chambres de fermentation contrôlée pour 2 chariots 70x90 / 80x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1680 x 1100	1000 x 1980	-
Prix	9 400 €	9 400 €	
Référence	2C 18x12	2C 12x20	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1920x1320x2725	1320x2120x2725	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	980x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	6.9 / 10	6.9 / 10	
Puissance de chauffe (kW)	2x1.5	2x1.5	
Puissance groupe (CV)	1.25	1.25	
Puissance frigorifique (W)	2326	2326	
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	970 €	970 €	
Cellule supplémentaire	8 910 €	8 900 €	



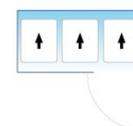
2C 18x12



2C 12x20

Chambre de fermentation contrôlée pour 3 chariots 70x90 / 80x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	2480 x 1100	1000 x 2780	-
Prix	9 700 €	10 860 €	
Référence	3C 26x12	3C 12x28	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	2720x1320x2725	1320x2920x2725	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	980x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	7.6 / 11	7.6 / 11	
Puissance de chauffe (kW)	2x1.5	2x1.5	
Puissance groupe (CV)	1.5	1.5	
Puissance frigorifique (W)	1993	1993	
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 260 €	1 380 €	
Cellule supplémentaire	9 400 €	9 400 €	



3C 26x12



3C 12x28

Options communes :

Sol isolé	175 € / chariot
Vitrage oculus, 640x340mm (sur porte plane)	1 180 €
Eclairage	240 €
Moins value pour non fourniture de groupe	nous consulter
Porte supplémentaire simple battant de 620mm, 800mm, 1000mm)	1 250 €
Porte supplémentaire double battant de 1020mm sur façade de 1200mm)	1 560 €
Porte supplémentaire double battant de 1420mm sur façade de 1600mm)	1 900 €
Porte supplémentaire double battant de 1670mm sur façade de 2000mm)	1 900 €
Protections extérieures	nous consulter
Groupe tropicalisé	510 € par cellule

CHAMBRES DE FERMENTATION CONTROLÉE POUR PÂTE FRAICHE 70x90 / 80x80

100 kg de pâte maxi (hauteur maxi intérieure : 1940 mm)

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Chambres de fermentation contrôlée pour 4 chariots 70x90 / 80x80 cm

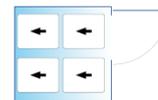
Dim intérieures utiles (mm)	3280 x 1100 ↑	1000 x 3980 ↑	1800 x 1960 ↑
Prix	12 940 €	13 360 €	12 940 €
Référence	4C 34x12	4C 12x40	4C 20x20
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	3520x1320x2740	1320x4120x2740	2120x2120x2740
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	980x2000	980x2000
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	12.7 / 18	12.7 / 18	12.7 / 18
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5	4x1.5	4x1.5
Puissance groupe (CV)	2	2	2
Puissance frigorifique (W)	3242	3242	3242
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 540 €	1 840 €	1 380 €
Cellule supplémentaire	12 790 €	12 390 €	12 160 €



4C 34x12



4C 12x40



4C 20x20

Chambres de fermentation contrôlée pour 5 chariots 70x90 / 80x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 4180 ↑	1000 x 5180 ↑	-
Prix	14 060 €	14 270 €	
Référence	5C 12x42	5C 12x52	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1320x4320x2760	1320x5320x2760	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	980x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	13.6 / 20	13.6 / 20	
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5	4x1.5	
Puissance groupe (CV)	2.5	2.5	
Puissance frigorifique (W)	4617	4617	
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 830 €	2 070 €	
Cellule supplémentaire	13 360 €	13 610 €	



5C 12x42



5C 12x52

Chambre de fermentation contrôlée pour 6 chariots 70x90 / 80x80 cm

Dim intérieures utiles (mm)	1000 x 5180 ↑	2600 x 1960 ↑	- ↑
Prix	14 470 €	14 060 €	
Référence	6C 12x52	6C 28x20	
Dimensions extérieures (LxPxHmm)	1320x5320x2760	2920x2120x2760	
Passage de porte (LxH mm)	980x2000	980x2000	
Puiss. électrique (kW) / Intensité (A)	14.8 / 21	14.8 / 21	
Puissance de chauffe (kW)	4x1.5	4x1.5	
Puissance groupe (CV)	3	3	
Puissance frigorifique (W)	5494	5494	
Tension	Tri 400V+N+T		
Choix du ferrage	gauche ou droit		
Intérieur inox (hors plafond)	1 940 €	1 540 €	
Cellule supplémentaire	13 830 €	13 610 €	



6C 12x52



6C 28x20

Options communes :

Sol isolé	175 € / chariot
Vitrage oculous, 640x340mm (sur porte plane)	1 180 €
Eclairage	240 €
Moins value pour non fourniture de groupe	nous consulter
Porte supplémentaire simple battant de 620mm, 800mm, 1000mm)	1 250 €
Porte supplémentaire double battant de 1020mm sur façade de 1200mm)	1 560 €
Porte supplémentaire double battant de 1420mm sur façade de 1600mm)	1 900 €
Porte supplémentaire double battant de 1670mm sur façade de 2000mm)	1 900 €
Protections extérieures	nous consulter
Groupe tropicalisé	510 € par cellule

PATISSERIE



PATISSERIE

SURGELATEURS CONSERVATEURS



Régulation eDrive

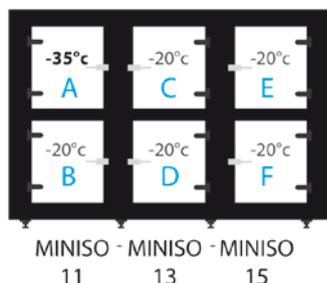
Equipe les surgélateurs en standard. La commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré sur la façade du surgélateur. Elle permet de programmer et de suivre en direct les différentes phases de surgélation.

SURGELATEURS CONSERVATEURS

Tous nos groupes sont livrés séparément. Sonde à piquer fournie
Les étages sont réglables au pas de 25mm.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Gamme MINISO 1



Compartiments supérieurs	A (surg.)	C (cons.)	E (cons.)
nombre d'étages	4	8	8
paires de glissières fournies	4	8	8
espace inter étage	75 mm	100 mm	100 mm
capacité plaques 400x600	8	16	16
capacité plaques 600x800	4	8	8

Compartiments inférieurs	B (cons.)	D (cons.)	F (cons.)
nombre d'étages	8	8	8
espace inter étages	100 mm	100 mm	100 mm
capacité plaques 400x600	16	16	16
capacité plaques 600x800	8	8	8

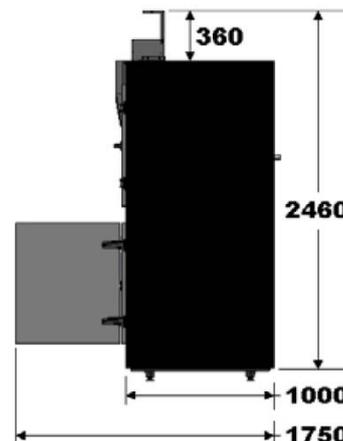
Combinaisons	Miniso 11	Miniso 13	Miniso 15
Prix	15 500 €	20 700 €	25 100 €
Référence	miniso 11	miniso 13	miniso 15
Largeur (mm)	1200	2400	3400
Glissières sup. pour pas de 50mm	40 €	40 €	40 €
Nombre de groupe	1	1	1
Puissance électrique (W)	2940	2940	2940
Intensité (A)	4.2	4.2	4.2
Puissance frigorifique (W)	1684	1684	1684
Puissance groupe (CV)	3	3	3

Groupe (silensys tropicalisé)

Dimensions groupe (LxPxHmm) : 1145x575x690
Mise à distance > 10m : nous consulter.

Accessoires

- Agrandissement d'un MINISO 11 en un MINISO 13
- Agrandissement d'une tranche de 2 portillons supplémentaires (négatif) jusque 6 portillons maximum
- Case surgélation à droite et ferrages inversés
- Première tranche à température positive pour transformation des ISO et MINISO en surgélateurs combinés + décongélation
- Plateau aluminium embouti 400 x 600 x 20
- Panier fil soudé 400 x 600 x 80

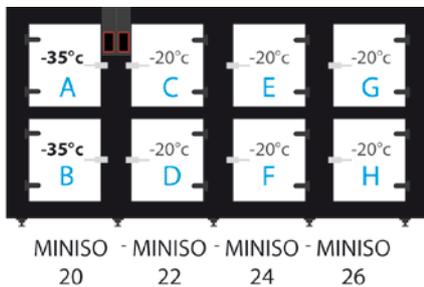


SURGELATEURS CONSERVATEURS

Tous nos groupes sont livrés séparément. Sonde à piquer fournie.
Les étages sont réglables au pas de 25mm.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Gamme MINISO 2



Compartiments supérieurs	A (surg.)	C (cons.)	E (cons.)	G (cons.)
nombre d'étages	4	8	8	8
espace inter étage	75 mm	100 mm	100 mm	100 mm
capacité plaques 400x600	8	16	16	16
capacité plaques 600x800	4	8	8	8

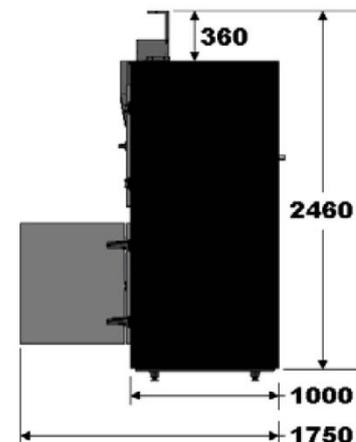
Compartiments inférieurs	B (surg.)	D (cons.)	F (cons.)	H (cons.)
nombre d'étages	8	8	8	8
espace inter étage	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
capacité plaques 400x600	16	16	16	16
capacité plaques 600x800	8	8	8	8

Combinaisons	Miniso 20	Miniso 22	Miniso 24	Miniso 26
Prix	15 690 €	25 250 €	29 450 €	33 200 €
Référence	miniso 20	miniso 22	miniso 24	miniso 26
Largeur (mm)	1200	2400	3400	4400
Glissières sup. pour pas de 50mm	40 €	40 €	40 €	40 €
Nombre de groupe	1	2 (surg. + cons.)	2 (surg. + cons.)	2 (surg. + cons.)
Puissance électrique (W)	2940	2940 + 2008	2940 + 2008	2940 + 2008
Intensité (A)	4.2	4.2+1.5	4.2+1.5	4.2+1.5
Puissance frigorifique (W)	1684	1684 + 769	1684 + 769	1684 + 769
Puissance groupe (CV)	3	3 + 1.5	3 + 1.5	3 + 1.5

Groupe (silensys tropicalisé)

Dimensions groupe (LxPxHmm) : 1145x575x690

Mise à distance > 10m : nous consulter.



Accessoires

Agrandissement d'un MINISO 11 en un MINISO 13

Agrandissement d'une tranche de 2 portillons supplémentaires (négatif) jusque 6 portillons maximum

Case surgélation à droite et ferrages inversés

Première tranche à température positive pour transformation des ISO et MINISO en surgélateurs combinés + décongélation

Plateau aluminium embouti 400 x 600 x 20

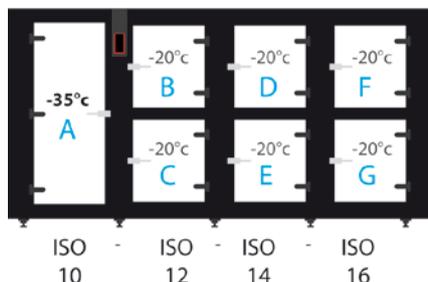
Panier fil soudé 400 x 600 x 80

SURGELATEURS CONSERVATEURS

Tous nos groupes sont livrés séparément. Sonde à piquer fournie.
Les étages sont réglables au pas de 25mm.

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

Gamme ISO



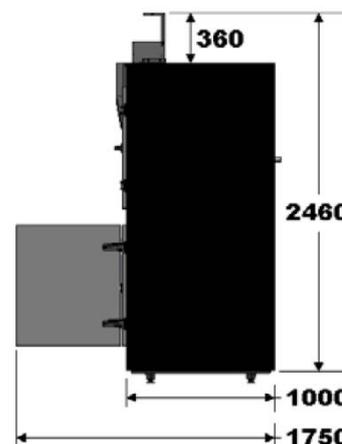
Compartiments supérieurs	A (surg.)	B (cons.)	D (cons.)	F (cons.)
nombre d'étages	10	8	8	8
espace inter étage	100 mm	100 mm	100 mm	100 mm
capacité plaques 400x600	20	16	16	16
capacité plaques 600x800	10	8	8	8

Compartiments inférieurs	-	C (cons.)	E (cons.)	G (cons.)
nombre d'étages	-	8	8	8
pas réglable par 50mm	-	100 mm	100 mm	100 mm
capacité plaques 400x600	-	16	16	16
capacité plaques 600x800	-	8	8	8

Combinaisons	Iso 10	Iso 12	Iso 14	Iso 16
Prix	15 300 €	20 500 €	24 900 €	29 300 €
Référence	iso 10	iso 12	iso 14	iso 16
Largeur (mm)	1200	2400	3400	4400
Glissières sup. pour pas de 50mm	40 €	40 €	40 €	40 €
Nombre de groupe	1	1	1	1
Puissance électrique (W)	3360	3360	3360	3360
Intensité (A)	4.9	4.9	4.9	4.9
Puissance frigorifique (W)	2410	2410	2410	2410
Puissance groupe (CV)	4	4	4	4

Groupe (silensys tropicalisé)

Dimensions groupe (LxPxHmm) : 1145x575x1315
Mise à distance > 10m : nous consulter.



Accessoires

- Agrandissement d'un ISO 10 en ISO 12
- Agrandissement d'une tranche de 2 portillons supplémentaires (négatif) jusque 6 portillons maximum
- Case surgélation à droite et ferrages inversés
- Première tranche à température positive pour transformation des ISO et MINISO en surgélateurs combinés + décongélation
- Plateau aluminium embouti 400 x 600 x 20
- Panier fil soudé 400 x 600 x 80



PATISSERIE

FOURS VENTILES ELECTRIQUES « LE PATISSIER »

Régulation eDrive

Disponible en option, la commande eDrive est un écran tactile de 60x100mm (4,5") intégré dans la façade du four. Elle permet de traiter 100 programmes :

- 1 programme manuel
- 3 programmes de cuisson continue
- 96 recettes avec 6 phases possibles.



FOURS VENTILES ELECTRIQUES « LE PATISSIER » 40 x 60 cm

X non disponible / sans
... € option / Prix de l'option

« Le Pâtissier » 10 plaques : format 40 x 60 cm (LxPxH mm : 780x1025x1080)

Buée	sans buée
Prix	8 967 €
Référence	FVE10APAT
Espacement inter étages	85 mm
Puissance électrique / chauffe (kW)	16.3 / 14.7
Régulation	eDrive standard
½ charge	standard
Variateur de vitesse (1)	standard
Système pâte à choux (2)	standard
Pack pâtisserie fine (1+2)	standard
Couleur (or et marron)	standard
Choix du ferrage	gauche ou droit
Tension	Tri 400V+N+T
Intensité (A)	23.5



Variateur de vitesse

Permet de réduire la vitesse de ventilation de 40 % pour la cuisson de produits délicats.

Système pâte à choux

Entrée d'air frais assurant la cuisson optimisée de produits tels que les chouquettes.

Extraction

Prix	Hotte extracteur deux vitesses	1 590 €
Référence		FHV-EA

Piètement H 780mm. 6 étages (inter-étages= 76mm)

Prix	700 €
Référence	FTA-78-PAT

Etuve H 910mm. 8 étages (inter-étages= 75mm)

Prix	2 630 €
Référence	FET-PAT

Notes

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for taking notes.



577, rue Célestin Hennion CS 70029
59144 GOMMEGNIES

tél. + 33.(0)3.27.28.18.18
fax. + 33.(0)3.27.49.80.41

www.eurofours.com
infos@eurofours.com