

FOURS A SOLES REFRACTAIRES AVEC BUEE

400 x 600 - 400 x 800

DESCRIPTIF

Four ventilé électrique avec soles réfractaires et système de buée pour la cuisson adaptée du pain

Série T46 : capacité 400 x 600 avec entrée par le 600

Série T48 : capacité 400 x 800 avec entrée par le 800

Modèles proposés en 2 ou 4 étages

Espacement entre soles :

80mm pour modèle avec soles réfractaires uniquement

180mm pour modèle avec soles et crémaillères réglables

Température régulée de 100 à 250°C

Intérieur et extérieur réalisés en acier inoxydable

Soles en matériau réfractaire d'une épaisseur de 20mm

Thermostat de sécurité

Faible consommation électrique

Faible encombrement (profondeur 610mm)

Modèles combinables avec des supports de four ou des étuves

EN OPTION

Etuve inox support de four à 8 étages d'une hauteur de 1005mm (voir documentation Etuves E8 40/60 et E8 40/80)

Support de four à 8 étages d'une hauteur de 1010mm



T 461



T 462



Etuve E8 40/60

	Référence	Nombre d'étages	Nombre de soles	Nombre de crémaillères	Hauteur entre soles	Larg. x Prof. x Hauteur en mm	Alimentation / Puissance / Intensité			Poids en Kg
400 x 600 Entrée par le 600	T 461	2	1	1	180 mm	945 x 610 x 460	240Vmono	2.6 kW	12A	83
	T 462	4	2	2	180 mm	945 x 610 x 660	400V Tri	5 kW	8A	110
	T 464	4	4	0	80 mm	945 x 610 x 660	400V Tri	5 kW	8A	120
400 x 800 Entrée par le 800	T 482	4	2	2	180 mm	1145 x 610 x 660	400V Tri	6.6 kW	10A	140
	T 484	4	4	0	80 mm	1145 x 610 x 660	400V Tri	6 kW	9A	160

panimatic & VOUS
info@panimatic.com - www.panimatic.com

+33 (0) 1 64 29 72 19

RADIATEURS DE BUEE

En cas d'absence d'évacuation pour la buée

ABSORBE LA BUEE
DE VOTRE PAIN

DESRIPTIF

3 modèles inox pour ouras

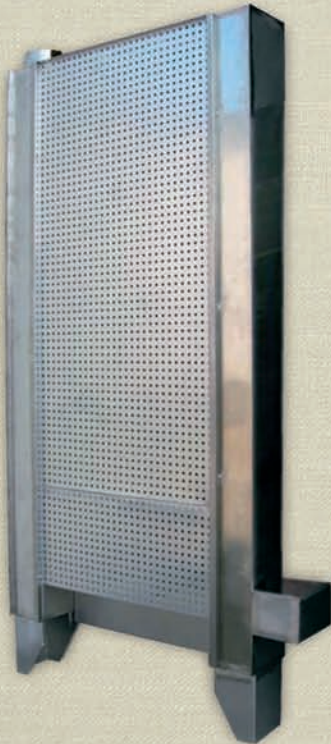
Nos capteurs de buée sont prévus pour être raccordés sur un écoulement ou sur le oura de votre four et non sur la sortie de la hotte

Nos radiateurs de buée ne fonctionnent pas avec l'aspiration de la hotte

Raccordement écoulement en partie basse

OPTIONS

Modèle spécial sur mesure



RBU 100

1370 x 190 x 2000 mm

100 baguettes



RBU 80

1370 x 190 x 1640 mm

80 baguettes



RBU 60

1370 x 190 x 1280 mm

20 à 60 baguettes

panimatic

Z.I. route d'égreville 77460 SOUPES sur LOING
info@panimatic.com - www.panimatic.com

tél 01 64 29 72 19 - fax 01 64 29 68 49