

CARACTÉRISTIQUES

- Four robuste.
- En inox.
- Fenêtre double anticalorique.
- Commande digitale.
- Humidification et temps d'application réglable.
- Pied, hotte aspirante et étuve disponible séparément.
- Oura manuel.
- Commande digitale de la température et du temps de cuisson.
- Porte avec illumination intégrée.

FEATURES

- Robust oven.
- In stainless steel.
- Double heat-protecting window.
- Digital control panel.
- Steam injection and effectuation time adjustable.
- Support, extraction hood and proofer available separately.
- Manual damp key.
- Digital control of temperature and baking time.
- Door with integrated lighting.

EIGENSCHAPPEN

- Robuste oven.
- In RVS.
- Dubbele warmtewerende ruit.
- Digitale bediening.
- Stoom en inwerktijd instelbaar.
- Onderstel, afzuigkap en rijskast apart verkrijgbaar.
- Manuele dampseutel.
- Digitale instelling van temperatuur en baktijd.
- Deur met ingewerkte verlichting.



**2 YEARS
WARRANTY**

Ouverture oura manuelle.
Manuel damp key.
Manuele damp sleutel.

Hotte aspirante disponible séparément.
Extraction hood available separately.
Afzuigkap apart verkrijgbaar.

Commande digitale.
Digital control panel.
Digitale bediening.

Commande digitale de la température et de l'humidité.
Digital control of temperature and humidity.

Digitale sturing temperatuur en vochtijd.

Étuve disponible séparément.
Proofer available separately.
Rijskast apart verkrijgbaar.

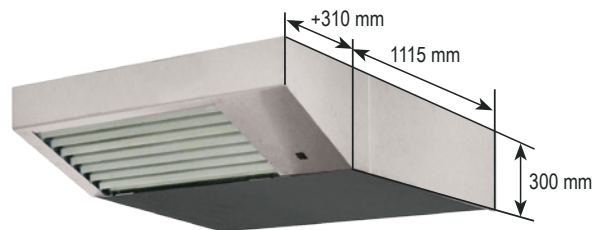
Équipé avec roulettes pourvues de frein.
Mounted on castors with locking system.
Uitgerust met zwenkwielen met rem.

ÉTUVE | PROOFER | RIJSKAST

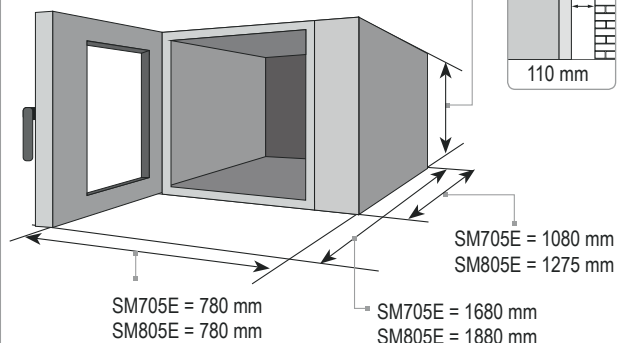
	SM-716F	SM-716FB
PUISSANCE POWER VERMOGEN	900 W	900 W
DIMENSIONS DIMENSIONS AFMETINGEN		
largeur - width - breedte	780 mm	780 mm
profondeur - depth - diepte	1070 mm	1400 mm
hauteur - height - hoogte	1055 mm	1055 mm
PLAQUES TRAYS BAKPLATEN	16 x 40/60	8 x 40/80
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	220V 1Ph 50Hz	220V 1Ph 50Hz

MODEL

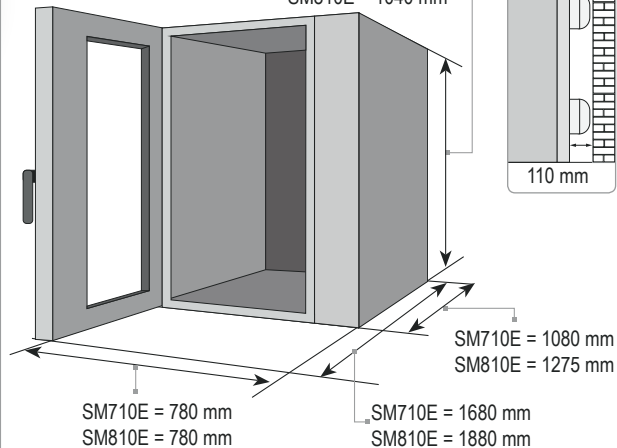
MODEL	SM-705E	SM-710E	SM-805E	SM-810E
PUISSANCE POWER VERMOGEN	9 kW	18 kW	10 kW	19,5 kW
POIDS NET AVEC PIED NET WEIGHT WITH SUPPORT NETTOGEWICHT MET ONDERSTEL	136 kg	220 kg	160 kg	300 kg
PLAQUES TRAYS BAKPLATEN	5 x 40/60	10 x 40/60	5 x 40/80	10 x 40/80
DISTANCE ENTRE LES GLISSIÈRES DISTANCE BETWEEN THE TRAY GUIDES AFSTAND TUSSEN DE LEGGERS	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	3Ph x 230/400V 50Hz			
OPTION HOTTE ET SOCLE OPTION SUPPORT AND EXTRACTION HOOD OPTIE ONDERSTEL EN DAMPKAP	✓	✓	✓	✓


SM705E | SM805E

SM705E = 590 mm
SM805E = 590 mm


SM710E | SM810E

SM710E = 1040 mm
SM810E = 1040 mm



CARACTÉRISTIQUES

- Four à sole modulaire (différentes combinaisons)
- Réglage séparé de la température de la sole et la température de la chambre à cuisson.
- En standard avec dispositif de vapeur.
- En standard avec sole en pierre réfractaire.
- Minuteries pour le réglage du temps de cuisson et de vaporisation.
- Résistances réglables séparément en haut et en bas
- Ora.

FEATURES

- Modular deck oven (various combinations).
- Separate settings for floor and baking chamber temperature.
- Standard with steam device.
- Standard with heat-resistant stone bottom plate.
- Timers for setting of baking time and steaming.
- Upper and lower heating elements can be adjusted independently.
- Damp key.

EIGENSCHAPPEN

- Modulaire vloeroven (verschillende combinaties mogelijk).
- Afzonderlijke instelling voor boven- en ondertemperatuur.
- Standaard met stoomtoevoer.
- Standaard met vuurvaste stenen bodemplaat.
- Timers voor het instellen van de baktijd en het stomen.
- Weerstanden onder en boven afzonderlijk regelbaar.
- Dampsleutel.



2 YEARS WARRANTY



Ouverture ouïra manuelle.
Manuel damp key.
Manuele dampsleutel.

Réglage digital de la température, du temps de cuisson et de la buée.
Digital settings for temperature, baking time and steam time.
Digitale instelling van temperatuur, baktijd en stoomtijd.

En standard avec sole en pierre réfractaire.
Standard with heat-resistant stone bottom plate.
Standaard met vuurvaste stenen bodemplaat.


ÉTUVE | PROOFER | RIJSKAST
SM12P

Nombre de plaques Number of trays Aantal platen	12 x 60/80 24 x 60/40
Dimensions plaques Dimensions trays Plaatafmeting	40/60 - 60/80 cm
Commande Control Bediening	digitale digitale digitaal
Caractéristiques Features Eigenschappen	Réglage pour l'humidité et température. Alimentation d'eau automatique. Settings for humidity and temperature. Automatic water supply. Vochtigheid en temperatuur regelbaar. Automatische watertoevoer.
Dimensions Dimensions Afmetingen	175 x 123 x 92 cm
VOLTAGE SPANNING	220V 1Ph 50Hz



MODEL	SE921F	SE941F
PUISSANCE POWER VERMOGEN	5 kW	9 kW
TEMPÉRATURE MAX MAX TEMPERATURE MAX TEMPERATUUR	300 °C	300 °C
POIDS NET FOUR NET WEIGHT OVEN NETTOGEWICHT OVEN	180 kg	300 kg
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE À CUISSON BAKING CHAMBER DIMENSIONS AFMETINGEN BAKKAMER largeur - width - breedte profondeur - depth - diepte hauteur - height - hoogte	650 mm 800 mm 210 mm	1250 mm 800 mm 210 mm
PLAQUES TRAYS BAKPLATEN	2 x 40/60 1 x 40/80 1 x 60/80	4 x 40/60 3 x 40/80 2 x 60/80
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	400V 3Ph 50Hz	400V 3Ph 50Hz
OPTION HOTTE ET SOCLE OPTION SUPPORT AND EXTRACTION HOOD OPTIE ONDERSTEL EN DAMPKAP	✓	✓