

Module de 4 fours sur socle.
Module of 4 decks with base.
Module van 4 ovens met onderstel.





Panneau de commande programmable.
Programmable control panel.
Programmeerbaar bedieningspaneel.

Réglage séparé de la température de la sole et la chambre.

Separate settings for floor and baking chamber.

Afzonderlijke instelling voor vloer- en kamertemperatuur.



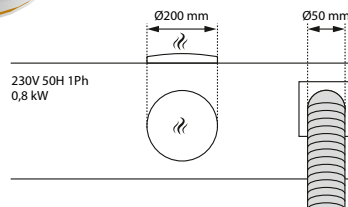
Eclairage intégrée.
Integrated lighting.
Ingewerkte verlichting.



Option socle.
Option base.
Optie onderstel.



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



Démarrage nocturne automatique.
Automatic night start.
Automatische nachtstart.

Ouverture oura automatique.
Automatic damp key.
Automatische dampseutel.

Module de 4 fours avec socle inclus.
Module of 4 decks including base.
Module van 4 ovens inclusief onderstel.



	246	446
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
TEMPÉRATURE MAX ■ MAX TEMPERATURE ■ MAX TEMPERATUUR	300 °C	300 °C
DIMENSIONS DE LA CHAMBRE DE 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
POIDS NET PAR FOUR ■ NET WEIGHT PER OVEN ■ NETTOGEWICHT PER OVEN	180 kg	240 kg
PUISSANCE ■ POWER ■ VERMOGEN		
Four ■ Oven ■ Oven	3,9 kW	6,5 kW
Générateur à vapeur ■ Steam device ■ Stoomapparaat	1,5 kW	1,5 kW
VOLTAGE ■ VOLTAGE ■ SPANNING	400V 3Ph 180 kg 50Hz	400V 3Ph 50Hz