



Soleo M4 avec piétement standard et bandeau



Soleo M2 avec piétement standard et hotte

Modulables Soleo

Fours à soles fixes - électrique

Capacité

- Surface de cuisson : de 0,5 à 6,8 m²
- Hauteur utile de chaque étage : 180 ou 240 mm
- Nombre d'étages : 1 à 4

Utilisation

Soleo est un four à soles fixes électriques destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois. Décliné en 2, 4 ou 6 plaques 400 x 600, ou 3 plaques 460 x 660, il peut être configuré selon les besoins de l'utilisateur : nombre d'étages, hauteur des étages, avec ou sans buée, sur pied ou sur étuve. Sa construction lui permet d'être évolutif.

Principe de fonctionnement

Une bonne répartition des résistances, une régulation sole-voûte, une sole massive de 20 mm d'épaisseur en font un four d'appoint capable de rivaliser avec n'importe quel "gros" four en terme de qualité de cuisson.

Construction

- **Façade** -tout inox brossé
-vitrines démontables
- **Chambre de cuisson standard**
-sole en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur
-éclairage halogène
-résistances électriques inox blindé
- **Appareil à buée**
-indépendant
-1 par étage
- **Isolation** -panneaux en laine de roche croisés
-vitrines réfléchies

■ ■ ■ Remarques importantes :

La commande permet une gestion automatisée de l'étuvage par un réglage au degré près de l'humidité, de la température et de la durée de l'étuvage.

Les avantages

- Four configurable selon les besoins du boulanger
- Qualité de cuisson comparable à celle des fours d'autrefois
- Déplacement aisé grâce à ses piétements roulettes
- Évolutif
- Possibilité d'être monté sur piétement, BFA ou étuve selon modèle
- Véritable production de buée sans ventilation
- Mise en route différée du four
- Résistances garanties 3 ans
- Combinable avec un four ventilé Krystal

Conforme aux normes CE