



Oméga2 603/4.184 - 4 étages - avec banc (option)



Oméga2 3 voies 600 mm

Four à soles fixes - électrique

Capacités

- Surface de cuisson : de 6,8 à 22,6 m²
- Nombre d'étages : 3, 4 ou 5
- Hauteur utile de l'étage supérieur : 225 mm
- Hauteur utile des étages inférieurs : 180 mm
- Largeur de voie : 600 mm
- Nombre de voies : 3 par étage

Les avantages

- Qualité de cuisson comparable à celle des fours d'autrefois
- Régularité de cuisson
- Possibilité d'utiliser le nombre d'étages nécessaires à la production du jour
- Mise en route différée du four
- Flexibilité du four permettant d'avoir du pain frais à toute heure de la journée
- Température de cuisson indépendante à chaque étage
- Possibilité de variation rapide des températures de cuisson
- Optimisation des consommations énergétiques
- Four encastrable sur 1 côté (opposé à la zone technique) et à l'arrière.

Utilisation

Oméga2 3 voies de 600 mm est un four à soles fixes électrique destiné à cuire tous types de produits boulangers-pâtisseries et viennois.

Principe de fonctionnement

Un grand nombre de résistances idéalement disposées dans l'étage, une sole massive de 20 mm d'épaisseur et une double régulation sole-voûte garantissent une cuisson douce et homogène. Chaque étage est doté d'un appareil à buée électrique indépendant offrant une buée de qualité toujours disponible et en quantité suffisante. Les étages indépendants permettent d'optimiser l'organisation de la production.

La commande électronique 'Intuitiv' (en standard) permet au boulanger de programmer ses propres recettes, de définir les heures de début de cuisson, tout en optimisant de manière autonome la consommation globale du four.

Construction

- **Façade**
 - tout inox brossé
 - poignée IDL 3 positions
 - vitres démontables
 - hotte avec aspiration mécanique
- **Chambre de cuisson**
 - sole en pierre réfractaire de 20 mm d'épaisseur
 - éclairage intérieur des étages à gauche et à droite
 - résistances électriques inox haute performance garanties 3 ans
- **Appareil à buée**
 - indépendant
 - 1 par étage
- **Isolation**
 - panneaux en laine de roche croisés
 - vitres réfléchies

■ ■ ■ Remarques importantes :

Le four Oméga2 est livré sans élévateur intégré et sans enfourneur qui doivent être commandés séparément (voir fiches élévateur intégré et enfourneur).

De la même manière, le four Oméga2 est livré sans banc et sans butées.

Attention, le raccordement électrique de la gamme Oméga2 a changé par rapport à la précédente gamme Omega.

Conforme aux normes européennes et marqué 

