InfoCom 15-10

Premio

Fours ventilés

Caractéristiques

• 46.4, 46.10, et 64.4 pour plaques 400 x 600 mm; 48.4 et 48.10 pour plaques 400 x 800 mm
• Nombre d'étages : 4 ou 10 suivant modèles

Utilisation

La gamme ***Premio*** est une gamme de four ventilé électrique destiné à cuire tous types de produits boulangers et pâtissiers. Déclinée en 4 ou 10 plaques 400 x 600, ou 400 x 800, il peut être configuré avec ou sans buée selon les besoins de l'utilisateur.

Principe de fonctionnement

Les produits sont déposés dans des filets ou sur des plaques puis enfourner dans le four ventilé. L'air chaud circule de manière homogène en tous points de la chambre de cuisson. Une buée de qualité et en quantité suffisante permet la cuisson de tout type de produits, même les plus hydratés comme les chouquettes, les éclairs,...

Construction

• ***Façade***
-tout inox brossé et verre
-poignées de porte ergonomique
-porte double vitrage

• ***Chambre de cuisson***
-tout inox
-4 ou 10 niveaux
-ventilation alternée
-éclairage halogène
-soupape à buée motorisée
-résistances électriques inox blindé
-1 injecteur à buée (2 injecteurs sur le modèle 10 plaques)

• ***Isolation***
-panneaux en laine de roche croisés

Les avantages

- Commande Opticom jusqu'à 30 recettes en mémoire et 2 en raccourci
- Ouverture de porte se fait en 2 temps
- Double vitrage ventilé
- Equipé d'un injecteur à buée + soupape électrique d'évacuation des buées (double injecteur sur le modèle 10 plaques uniquement)
- Entrée d'air frais réglable dans la chambre de cuisson

Conforme aux normes européennes et marqué CE

BONGARD

Bongard se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses modèles à tout moment et sans préavis - Photos et schémas non contractuels - 10/2015