



Ensemble Krystal Soleo 46.4 et 46.10 avec piétement standard



Ventilés Krystal

Fours ventilés - électrique

Caractéristiques

- 46.4 et 46.9 pour plaques 400 x 600 mm
- 48.4 et 48.9 pour plaques 400 x 800 mm
- Nombre d'étages : 4, 9 ou 10 suivant modèles
- Hauteur utile du four : 600 ou 800 mm

Les avantages

- Four configurable selon les besoins du boulanger
- Déplacement aisé grâce à ses piétements roulettes
- Possibilité d'être monté sur piétement, BFA ou étuve selon modèle
- Mise en route différée du four
- Résistances garanties 3 ans
- Combinable avec un four modulable

Utilisation

Krystal est un four ventilé électrique destiné à cuire tous types de produits boulangers, pâtisseries et viennois. Décliné en 4 ou 9 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 enfournés dans le four ventilé. L'air chaud circule de manière homogène en tous points de la chambre de cuisson grâce à des ventilateurs situés sur la paroi du fond. 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 9 niveaux
 - ventilation alternée
 - éclairage halogène
 - soupape à buée motorisée
 - résistances électriques inox blindé
- **Appareil à buée**
 - double
- **Isolation**
 - panneaux en laine de roche croisés

Conforme aux normes
européennes et marqué 