



## FICHE TECHNIQUE FOUR



Robuste



Intérieur four avec grille



Porte du four fermé

### Avantages :

Robuste à toutes épreuves

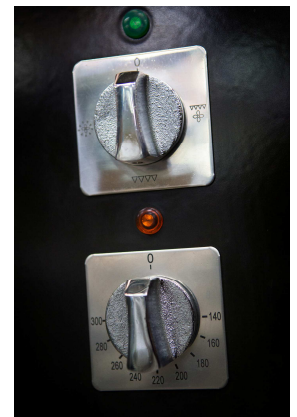
Fiabilité

Four à gaz idéal pour les cuissons traditionnelles (gratins et rôtis)

Four à air pulsé plus homogène (idéal pour la pâtisserie)

### Caractéristiques :

- Enceinte + porte calorifugées
- Thermostat de température (140° à 300°)
- Livré avec grille + plaque pâtisserie émaillée
- Pour four électrique :
  - Résistance blindée : - pour gaz (circulaire + voûte)
  - Commutateur 3 positions (convection naturelle, chaleur tournante et air brassé)
- Pour four gaz :
  - Brûleur rampe sole
- **Options :**
  - Porte vitrée
  - Four traversant
- Ils existent en plusieurs dimensions (voir tableau ci-dessous)



Commandes four

Dimension grille	Dimension intérieur (LxPxH)	Puissance (kW) Electrique	Puissance (kW) Gaz
GN 1/1	530x400x300	5	7
GN 2/1	530x650x300	7,5	9,4
GN 2/1	650x530x300	7,5	9,4
600x800	600x800x300		
600x400	600x400x300	4	
<b>Autres dimensions sur demande</b>			



5, Chemin du Néron – 38360 SASSENAGE – France

Tel. 04 38 26 00 26 - Fax. 04 38 26 00 27

email : [chaudronneriedelisere@wanadoo.fr](mailto:chaudronneriedelisere@wanadoo.fr) - [www.chaudronneriedelisere.com](http://www.chaudronneriedelisere.com)