



FCV 280



FC 280



FC 380
FC 380 TQ



FC 60 TQ

CONVECTIEOVENS (FC 280, FCV 280 FC 380 en FC 380 TQ)

Deze convectieovens zijn uitermate geschikt voor het bakken of opwarmen, zonder uitdroging, van worstenbroodjes, croissants, chocoladebroodjes, brioches, patisserie (taarten, koekjes, ...), bereide gerechten (lasagne, aardappelgratins, ...), hapjes (muffins, pizza's, quiche, ...) dit voor zowel verse, bevroren of voorgerezen producten. Een efficiënte ventilatie stuurt de lucht over de verwarmingselementen zodat men op 7' tijd een temperatuur van 230°C bereikt.

Uitrusting: thermostaat 0-230°C, ventilator, timer 120', controlelampje.

En dubbel glazendeur.

FC 280: inhoud 28 liter met 3 kookniveaus. Geleverd met 2 roosters en 1 patisserieplaat.

FCV 280: idem FC280 maar met bediening onder de deur en draaideur met scharnieren links.

FC 380: inhoud 38 liter met 4 kookniveaus. Geleverd met 3 roosters en 1 patisserieplaat.

FC 380 TQ®: combineert de volgende functies : convectie, Turbo Quartz®, grill, geventileerde bakkerijoven en ontdooifunctie.

MULTIFUNCTIONELE OVENS (FC-60 & FC-60 TQ)

Door het groot vermogen en de efficiënte sturing van de hete lucht is de FC 60, in staat om snel een groot aantal gerechten op te warmen of te bakken: gratins, vlees, vis, taarten, cakes, soufflés... De opwarmtijd van de oven is zeer kort : 300°C in 10'.

Gemakkelijk te onderhouden : ovenkamer in roestvrij staal, uitneembare geleiders, uitneembare dubbelwandige deur. Geleverd zonder schalen.

Uitrusting: thermostaat 0-300°C, timer 120 minuten met een akoestisch signaal en met een continuustand, binnenverlichting. Geleverd met 4 roosters 450 x 340 mm.

Het model **FC 60 TQ®**, uniek in de horeca, combineert de volgende functies: convectie, Turbo Quartz®, grill, geventileerde bakkerijoven en ontdooifunctie. Plaat of inzet te plaatsen op de roosters.

FOUR à CONVECTION (FC 280, FCV 280 FC 380 en FC 380 TQ)

Ces fours à convection permettent de cuire ou de réchauffer, sans dessécher, les viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioches), les pâtisseries (tartelettes, cookies, ...), les plats préparés (lasagnes, pommes de terre au four...), les en-cas (frits, roulés, pizzas, quiches...) frais, surgelés ou prépoûssés. L'air pulsé assure une montée en température rapide. (230°C en 7')

Équipement : thermostat de régulation 0-230°C, thermoventilateur, minuterie 120', voyants de contrôle. Et porte avec double vitrage.

FC 280 : Volume de 28 litres avec 3 niveaux de cuisson. Livré avec 2 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

FCV 280 : Idem FC280 mais avec porte pivotante et panneau de commande en dessous de la porte.

FC 380 : Volume de 38 litres avec 4 niveaux de cuisson. Livré avec 3 grilles de cuisson et 1 plat à pâtisserie.

FC 380 TQ : allie la convection, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation.

FOUR MULTIFONCTIONS (FC-60 & FC-60 TQ)

Avec la rapidité et la puissance de convection, le four à convection FC 60 augmente sensiblement les possibilités de cuisson de tout type de plats (gratins, viandes, poissons, tartes salées et sucrées, gâteaux, soufflés...). Montée rapide en température : 300°C en 10'. Entretien très facile : chambre intérieure tout inox, supports grilles amovibles, doubleporte retirable en 2 coups de tournevis. Livré sans bac.

Équipement : thermostat 0-300°C, minuterie sonore 120' avec position pour utilisation en continu, éclairage intérieur. Livré avec 4 grilles de cuisson 450 x 340 mm.

Unique en restauration, le four multifonction **FC 60 TQ®**. Le modèle allie la chaleur tournante, le Turbo Quartz®, la fonction grill, le four à pâtisserie ventilé et la fonction décongélation. Plaque ou brassière (non livrées) à poser sur les grilles.

	Type	Binnenafmetingen Dimensions int.	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage	Prijs/Prix 2023
ROLLER GRILL	FC 280	320 x 325 x 265	460 x 550 x 355	1,5 kW	230/1V	712,00 €
ROLLER GRILL	FCV 280	360 x 330 x 320	370 x 535 x 495	1,5 kW	230/1V	742,00 €
ROLLER GRILL	FC 380	410 x 360 x 250	555 x 550 x 355	2,4 kW	230/1V	840,00 €
ROLLER GRILL	FC 380 TQ	410 x 360 x 250	555 x 550 x 355	2,4 kW	230/1V	970,00 €
ROLLER GRILL	15267	410 x 310	Bakplaat FC380 / plat FC380			36,00 €
ROLLER GRILL	KPZ 380		Steen voor brood FC380/ Pierre pour pain FC380			124,00 €
ROLLER GRILL	FC 60	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	3, kW	230/1V	1 184,00 €
ROLLER GRILL	FC 60 TQ	470 x 370 x 350	595 x 610 x 590	3, kW	230/1V	1 338,00 €
ROLLER GRILL	90021	450 x 340	bakplaat FC60 / Plat FC60			36,00 €