



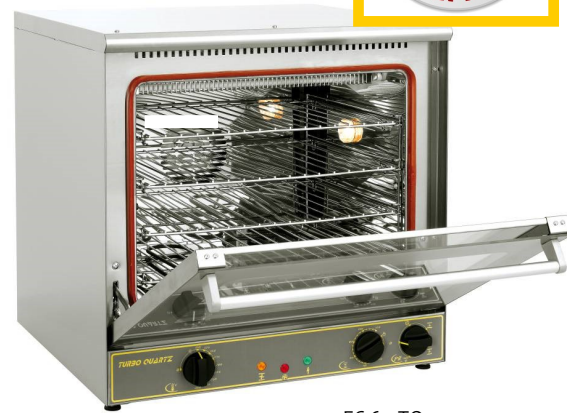
FCV 280



FC 280



FC 380



FC 60 TQ

CONVECTIEOVENS (FC 280,FCV280 FC 380 en FC380TQ)

Deze convectionovens 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.u

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

FC 380 TQ: combineert de volgende functies : convection, 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: convection, Turbo Quartz®, grill, geventileerde bakkerijoven en ontdooifunctie. Plaat of inzet te plaatsen op de roosters.

FOUR à CONVECTION (FC 280,FCV280 FC 380 en FC380TQ)

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 pré poussés. L'air pulsé assure une montée en température rapide. (230°C en 7')

Équipement : thermostat de régulation 0-230°C, thermo ventilateur, 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, double porte 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 | Afmetingen Dimensions | Binnenafmetingen Dimensions int. | Voltage | Vermogen Puissance | Prijs/Prix 2019 |
|------------------------|--------------------------|--|---------|-----------------------|--------------------|
| ROLLER GRILL FC 280 | 460 x 550 x 355 | 320 x 325 x 265 | 230/1V | 1,5 kW | 562,00 € |
| ROLLER GRILL FCV 280 | 370 x 535 x 495 | 360 x 330 x 320 | 230/1V | 1,5 kW | 588,00 € |
| ROLLER GRILL FC 380 | 555 x 550 x 355 | 410 x 360 x 250 | 230/1V | 2,4 kW | 666,00 € |
| ROLLER GRILL FC 380 TQ | 555 x 550 x 355 | 410 x 360 x 250 | 230/1V | 2,4 kW | 770,00 € |
| ROLLER GRILL 15267 | 410 x 310 | Bakplaat FC380 / plat FC380 | | | 37,00 € |
| ROLLER GRILL KPZ 430 | | Steen voor brood FC380/ Pierre pour pain FC380 | | | 98,00 € |
| ROLLER GRILL FC 60 | 595 x 610 x 590 | 470 x 370 x 350 | 230/1V | 3, kW | 940,00 € |
| ROLLER GRILL FC 60 TQ | 595 x 610 x 590 | 470 x 370 x 350 | 230/1V | 3, kW | 1 082,00 € |
| ROLLER GRILL 90021 | 450 x 340 | bakplaat FC60 / Plat FC60 | | | 42,00 € |
| ROLLER GRILL F01021 | 450 x 340 | Rooster FC60 / Grille FC60 | | | 36,00 € |