

# FOURS VENTILES ELECTRIQUES POUR BOULANGERIE ET VIENNOISERIE

## DESCRIPTIF

Four fonctionnant par courant d'air chauffé et brassé par de puissants ventilateurs pour un temps de montée en température et une cuisson très rapide

Avec ou sans buée pour la cuisson adaptée des viennoiseries et pâtisseries, baguettes et pains

4, 6 ou 9 étages avec espacement des plaques de 94mm

Plaques ou filets 400 x 600, 400 x 800, 460 x 800

Température régulée de 100 à 250°C

Durée de montée en température de 20°C à 200°C : 8min

Commande d'ouverture du oura

Porte et fermeture robustes

Fermeture et gâche lavables et démontables sans outil

Construction inox

Tableau de contrôle à régulation électromécanique

Modèle combinable et empilable, entre 2 fours de 4 étages ou 1 four de 4 étages sur 1 four de 9 étages

Connexions arrières pour une hotte

400V Tri + N



*F4 40 60 B  
4 étages*



*F6 40 60  
6 étages*

## EN OPTION

Hotte électrique d'une hauteur de 220mm

Cheminée de raccordement hotte / four

Etuve inox support de four à 9 étages d'une hauteur de 880mm (voir documentation Etuves E9 40/60 80 et E9 46/60 80)

Chariot support de four à 7 étages réglables en largeur d'une hauteur de 880mm

Support bas de four d'une hauteur de 310mm

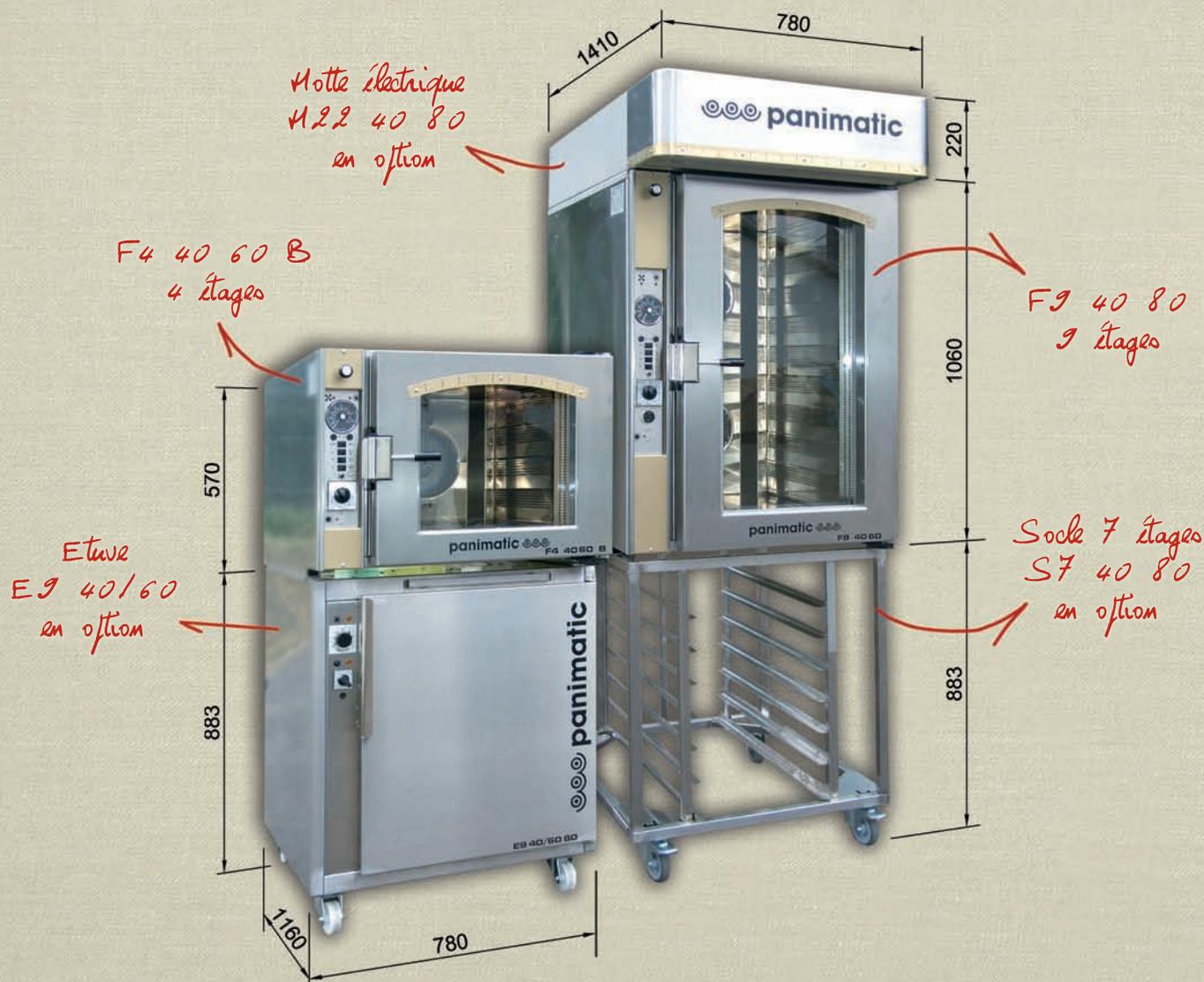


*F9 40 60  
9 étages avec hotte*

**panimatic** & VOUS  
info@panimatic.com - www.panimatic.com

+33 (0) 1 64 29 72 19

Nombre d'étages	Modèle	Dimensions plaques ou filets	Descriptif	Larg x Prof x Haut en mm	Poids en Kg	2 puissances de chauffe	Ampérage
4	F4 40 60	400 x 600	sans buée pour viennoiseries	780 x 1160 x 570	114	4.5 / 9 Kw	6,5 / 13 A
	F4 40 60 B		avec buée pour pains		116		
	F4 40 80 B	400 x 800	avec buée pour pains	780 x 1360 x 570	128		
	F4 46 80 B	460 x 800	avec buée pour pains	840 x 1360 x 570	135		
	F4 46 66	460 x 660	sans buée pour viennoiseries	840 x 1070 x 570	110		
	F4 46 66 B		avec buée pour pains		110		
6	F6 40 60	400 x 600	sans buée pour viennoiseries	780 x 1160 x 770	144	4.5 / 9 Kw	6,5 / 13 A
	F6 40 60 B		avec buée pour pains		146		
9	F9 40 60	400 x 600	sans buée pour viennoiseries	780 x 1160 x 1060	173	9 / 18 Kw	13 / 26 A
	F9 40 60 B		avec buée pour pains		175		
	F9 40 80 B	400 x 800	avec buée pour pains	780 x 1360 x 1060	195		
	F9 46 80 B	460 x 800	avec buée pour pains	840 x 1360 x 1060	210		



**panimatic**

Z.I. route d'égreville 77460 SOUPES sur LOING  
[info@panimatic.com](mailto:info@panimatic.com) - [www.panimatic.com](http://www.panimatic.com)

tél 01 64 29 72 19 - fax 01 64 29 68 49