



Batinox - Série Evo 1600

Four Ventilé à chariot fixe

Disponible en 400x600 – 400x800

Conception :

Les fours ventilés à chariot fixe Batinox - série Evo1600 sont conçus pour les professionnels de boulangerie et pâtisserie les plus exigeants.

Ils vous garantissent une cuisson parfaitement homogène, et un finish exceptionnel, des produits les plus délicats, aux pains à croûte les plus denses grâce à notre quadruple générateur de vapeur à diffuseurs intégrés. Vous développez ainsi plus largement votre offre produits et votre chiffre d'affaires.

La robustesse et la qualité des matériaux, et composants, de notre conception confèrent à nos fours Batinox une longévité incomparable. Celle-ci se traduit par la réalisation d'économies importantes, notamment en maintenance, impactant ainsi favorablement la rentabilité de votre activité.

Enfin, le soin particulier apporté à la finition de nos produits participe au développement de votre image de marque, auprès de votre clientèle : Inox brossé haut de gamme, poignée usinée en inox, large verrerie sérigraphiée, chambre de cuisson en inox poli miroir, éclairage, visserie... Tout a été rigoureusement sélectionné pour assurer l'esthétisme de votre agencement.

Accessoires :

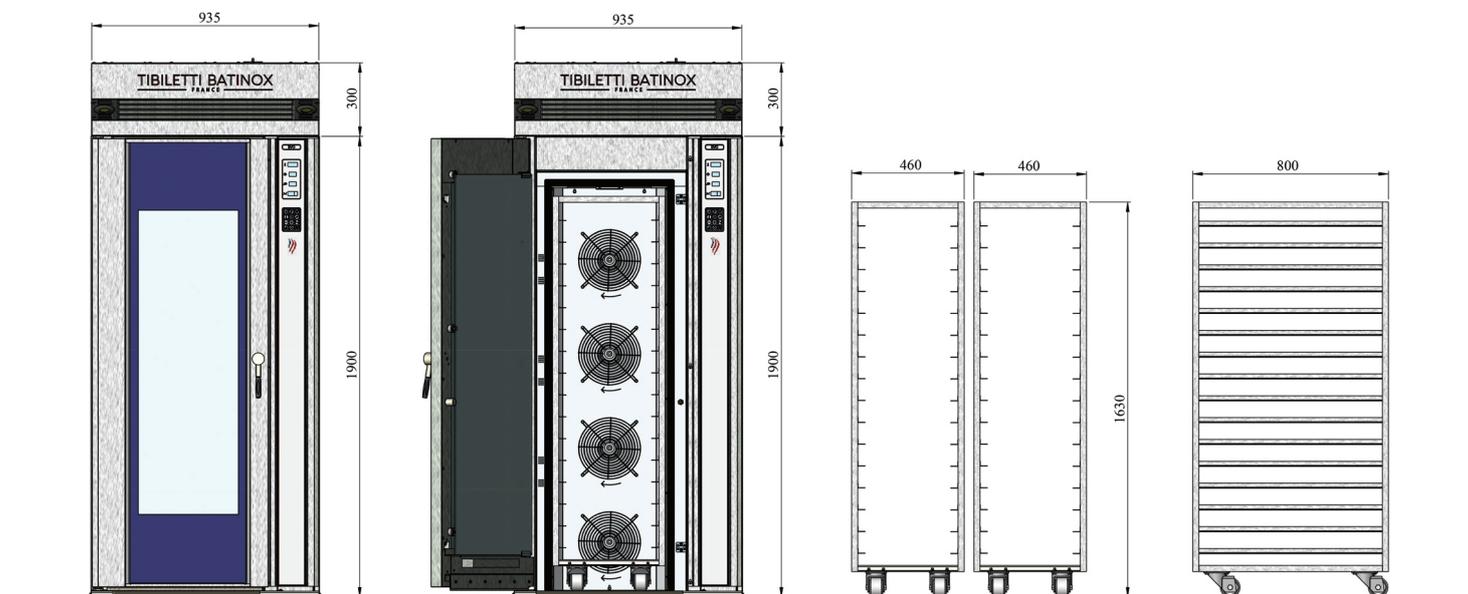
- + Chariot de cuisson
- + Support de cuisson

Vos Avantages :

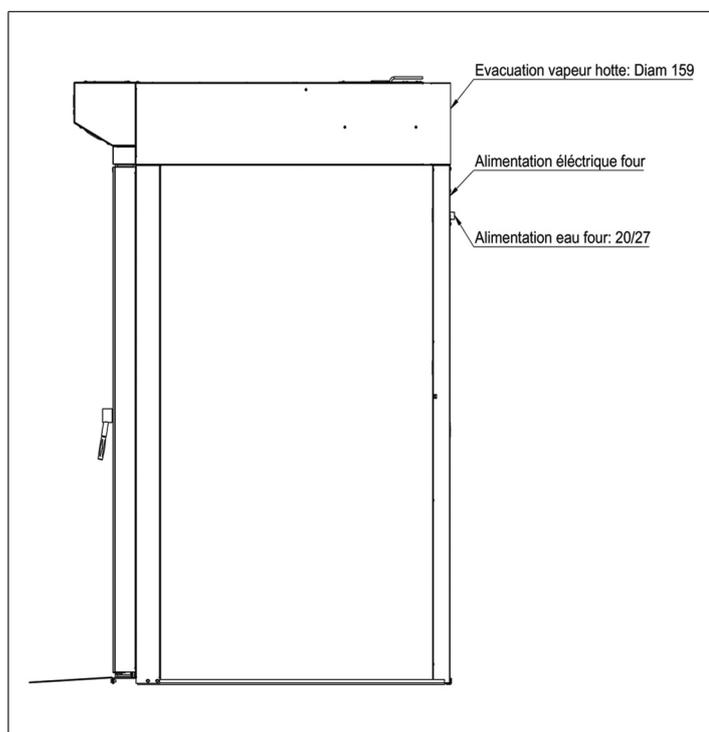
- + Garantie constructeur de 5 ans
- + Robustesse : Economies = meilleure rentabilité
- + Esthétisme : Visibilité = meilleure image de marque
- + Vapeur optimale : Superbe finish = meilleur produit
- + Souplesse : Offre produits plus large = meilleur C.A
- + Hotte à éclairage LED incluse
- + Un chariot inclus

BATINOX - FRANCE

FABRICANT DE FOURS BOULANGERS ET PÂTISSIERS PROFESSIONNELS
A L'ÉPREUVE DU TEMPS



Exemples de configurations possibles



Conditions d'installation:

A l'arrière, écarter le four de 400 mm au minimum du mur pour le bon refroidissement des moteurs et le passage de tuyauterie.

Le plafond doit être à une distance de 300 mm mini au dessus de la hotte et d'une hauteur mini de 2500 mm par rapport au sol (recommandation).

Raccorder impérativement cet appareil sur l'extérieur par des conduits appropriés munis d'un extracteur, afin d'éviter les nuisances dues à l'hygrométrie dans les locaux.

Caractéristiques techniques :

Réalisation tout inox brossé haut de gamme.

Double vitrage isolant, basse émissivité, ventilé, nettoyable facilement.

Porte à fermeture 2 points.

Charnières inox d'épaisseur 6 mm.

Système anti-retour de porte protégeant l'utilisateur.

Poignée ergonomique rotative en inox usiné.

Chambre de cuisson en inox finition poli miroir.

Eclairage halogène.

Résistances blindées inox.

Quadruple appareil à buée, vertical & horizontal, de série + injecteurs inox.

Soupape automatisée & réglable.

Soupape de décompression automatique.

Isolation d'épaisseur 50 mm, panneaux de laine de roche double densité.

Commande Evo : manuelle & programmable 30 recettes .

	Capacité	
	Dimensions de la plaque	
	400 x 600	400 x 800
Pains	4	4
Baguettes	5	5
Croissants	15	20
Pains au chocolat	15	20
Eclairs	14	20
Chaussons	15	20

	Electrique
Triphasé 400/230 V	34.5 Kw / 50 A
Triphasé 220 V	8.5 Kw / 91 A