

8.63 MG



Four à chariot rotatif Mazout-Gaz

Capacité


- 600 x 800 ou 580 x 780 ou GN 530 x 650 mm
- 144 baguettes de 250 g sur 18 étages
- 90 pains de 400 g sur 15 étages

Caractéristiques

- Plateau tournant recevant le chariot guidé par une rotule au sol haute résistance.
- Énergie : gaz (standard) ou mazout.
- Ouverture de la porte à gauche (standard) ou à droite.
- Accès au brûleur par le côté gauche (standard) ou droit.
- 3 types de commande au choix.
- Façade avec bandeau ou hotte d'extraction des buées.
- Ventilation 2 vitesses en option pour la cuisson de pâtisserie fine.
- Entraînement du chariot par balancelle ou par crochet.

Construction

- Chambre de cuisson en inox.
- Échangeur haute performance garanti 3 ans.
- Rampe d'accès escamotable pour une étanchéité de la porte parfaite et durable.
- Poignée ergonomique, charnières surdimensionnées, double vitrage ventilé garantissent à la perfection les fonctions de la porte (fiabilité, isolation, sécurité).
- Générateur de buée composé de gouttières en fonte structurées.
- Dispositif d'évacuation des buées avec 2 soupapes électriques qui vident automatiquement la chambre en fin de cuisson.
- Isolation performante par panneaux de laine de roche croisés.
- Faisceaux électriques par câbles silicone haute température.

- Four conforme aux normes et marqué 

Four standard

- Poignée à gauche
- Commande Opticom à gauche
- Brûleur gaz à gauche
- Bandeau

Référence	Four
37000021	8.63 MG
Options	
	Poignée à droite
	Brûleur mazout
	Brûleur à droite
	Commande électromécanique
	Commande Unicom 2
	Entraînement par crochet pour chariot suspendu
	Hotte sans affichage
	Extracteur
	Ventilation 2 vitesses pour commande Unicom 2 ou électromécanique
Accessoires	
	Chariot pour four 8.63


BONGARD

32, route de Wolfisheim - F-67810 Holtzheim
 Tel : +33 3 88 78 00 23 - Fax +33 3 88 76 19 18
 www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Photo non contractuelle