

CARACTÉRISTIQUES

- Panneau de commande digital.
- Inox.
- **SFP-C20E**: possibilité de mettre trois unités en hauteur.
- Température maximum 300°C.
- Double ventilation permet un échange de chaleur optimal.
- Design pratique pour le nettoyage.
- Tous les composants électriques sont sur la porte.

FEATURES

- Digital panel.
- Stainless steel.
- **SFP-C20E**: stackable up to three units high.
- Maximum operating temperature 300°C.
- Double fans provide very good heat exchange.
- Designed for easy cleaning.
- All control elements are installed on the door.

EIGENSCHAPPEN

- Digitale bediening.
- RVS.
- **SFP-C20E**: stapelbaar tot 3 eenheden.
- Maximale temperatuur tot 300°C.
- Dubbele ventilators zorgen voor een optimale warmteverdeling.
- Speciaal ontwerp voor gemakkelijk onderhoud.
- Het bedieningspaneel bevindt zich op de deur.



Le panneau de commande donne la température voulue et réelle ainsi que le temps de cuisson.

Digital panel displays setting temperature, current temperature and baking time.

Het controlepaneel geeft de gewenste en de huidige temperatuur weer, alsook de baktijd.



Conservation optimale de l'énergie grâce à un flux d'air avec un minimum de perte entre le brûleur et les produits

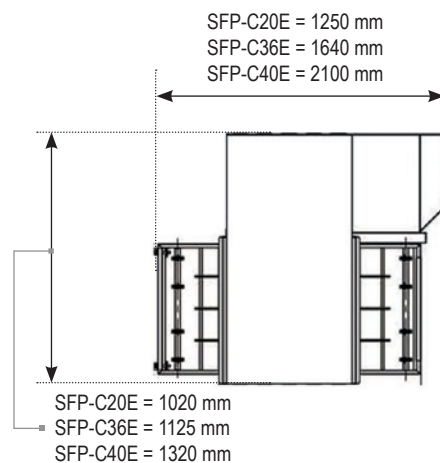
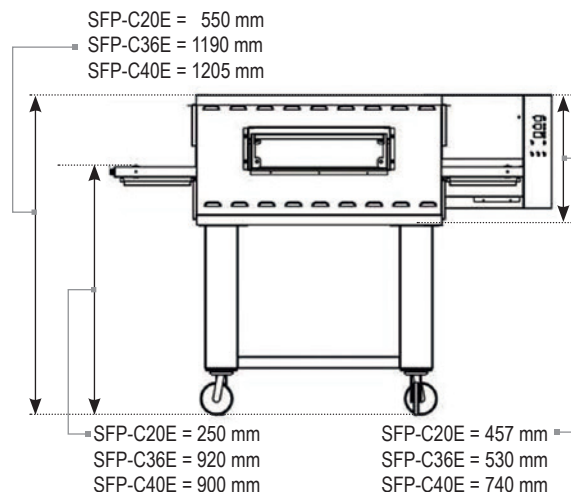
Energy is stored as air is cycled from heater to product, with minimum loss.

Optimale energiebesparing dankzij een luchtstroom met minimaal warmteverlies tussen het verwarmingselement en de producten.

L'intérieur et l'extérieur du four sont en inox.

Stainless-steel front, side, top and interior.

De binnen- en buitenkant van de oven zijn in RVS.

VUE DU HAUT | TOP VIEW | BOVENAANZICHT

VUE LATÉRALE | SIDE VIEW | ZIJAAANZICHT

SFP-C20E

SFP-C36E

SFP-C40E

| MODEL | SFP-C20E | SFP-C36E | SFP-C40E |
|--|--------------------|-------------------|---------------------|
| DIMENSIONS TAPIS CONVEYOR BELT SIZE TRANSPORTBAND AFMETINGEN largeur - width - breedte longueur - length - lengte | 485 mm 1070 mm | 485 mm 1520 mm | 795 mm 1950 mm |
| ZONE DE CUISSON HEATING ZONE BAKRUIMTE | 508 x 457 x 180 mm | 938 x 535 x 90 mm | 1028 x 845 x 110 mm |
| TEMPS DE CUISSON BAKING TIME BAKTIJD | 3' - 15' | 3' - 15' | 3' - 15' |
| TEMPÉRATURE MAX. MAX. TEMPERATURE MAX. TEMPERATUUR | 300 °C | 300 °C | 300 °C |
| POIDS NET MACHINE NET WEIGHT MACHINE NETTOGEWICHT MACHINE | 110 kg | 204 kg | 300 kg |
| PUISSANCE POWER VERMOGEN | 8.3 kW | 16,8 kW | 27,8 kW |
| HAUTEUR DE CUISSON MAX. MAX. BAKING HEIGHT MAX. BAKHOOGTE | 120 mm | 90 mm | 110 mm |
| VOLTAGE VOLTAGE SPANNING | 220/380V 3Ph 50Hz | 220/380V 3Ph 50Hz | 220/380V 3Ph 50Hz |
| OPTION SOCLE OPTION STAND OPTIE ONDERSTEL | ✗ | ✓ | ✓ |