

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



- Commandes digitales, affichage digital • 9 programmes de cuisson • Double échelle grilles 600 x 400 et GN /1/1 de série (Crémaillères universelles de série) • Espacement entre les niveaux 80 mm • Fonction refroidissement rapide de la chambre • Goulotte de récupération des condensats sur la porte • Gestion automatique programmable de l'humidité • Équipé d'une sonde à coeur • Possibilité de cuisson delta T • Éclairage intérieur • Thermostat 280°C • Ouverture de porte latérale • Chambre de cuisson à angles arrondis • Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite / Brillant • Structure porte-grilles amovible Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs • Équipé de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine) • Alimentation 320/400/3/N/T • Livré sans grilles

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE • Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries

- Pierre renforcée avec cadre en acier inox
- Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé

- Dimensions chambre (L x P x H) : 680 x 520 x 360 mm
- Dimensions ext. (L x P x H) : 840 x 910 x 670 mm
- Puissance électrique : 5450 W
- Poids brut : 79 KG
- Capacité : 4 niveaux 600 x 400 / GN 1/1

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	840 x 910 x 670
ALIMENTATION	320/400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	5450

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



- Commandes digitales, affichage digital • 9 programmes de cuisson • Double échelle grilles 600 x 400 et GN /1/1 de série (Crémaillères universelles de série) • Espacement entre les niveaux 80 mm • Fonction refroidissement rapide de la chambre • Goulotte de récupération des condensats sur la porte • Gestion automatique programmable de l'humidité • Équipé d'une sonde à coeur • Possibilité de cuisson delta T • Éclairage intérieur • Thermostat 280°C • Ouverture de porte latérale • Chambre de cuisson à angles arrondis • Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite / Brillant • Structure porte-grilles amovible Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs
- Équipé de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine) • Alimentation 320/400/3/N/T • Livré sans grilles

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE • Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries

- Pierre renforcée avec cadre en acier inox
- Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé

- Dimensions chambre (L x P x H) : 680 x 480 x 440 mm
- Dimensions ext. (L x P x H) : 840 x 910 x 750 mm
- Puissance électrique : 6450 W
- Poids brut : 87 KG
- Capacité : 5 niveaux 600 x 400 / GN 1/1

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	840 x 910 x 750
ALIMENTATION	320/400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	6450

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



- Commandes digitales, affichage digital • 9 programmes de cuisson • Double échelle grilles 600 x 400 et GN /1/1 de série (Crémaillères universelles de série) • Espacement entre les niveaux 80 mm • Fonction refroidissement rapide de la chambre • Goulotte de récupération des condensats sur la porte • Gestion automatique programmable de l'humidité • Équipé d'une sonde à coeur • Possibilité de cuisson delta T • Éclairage intérieur • Thermostat 280°C • Ouverture de porte latérale • Chambre de cuisson à angles arrondis • Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite / Brillant • Structure porte-grilles amovible Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs • Équipé de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine) • Alimentation 320/400/3/N/T • Livré sans grilles

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE • Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries

- Pierre renforcée avec cadre en acier inox
- Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé

- Dimensions chambre (L x P x H) : 680 x 480 x 520 mm
- Dimensions ext. (L x P x H) : 840 x 910 x 830 mm
- Puissance électrique : 7650 W
- Poids brut : 91 KG
- Capacité : 6 niveaux 600 x 400 / GN 1/1

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	840 x 910 x 830
ALIMENTATION	320/400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	7650

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



- Commandes digitales, affichage digital • 9 programmes de cuisson • Double échelle grilles 600 x 400 et GN /1/1 de série (Crémaillères universelles de série) • Espacement entre les niveaux 80 mm • Fonction refroidissement rapide de la chambre • Goulotte de récupération des condensats sur la porte • Gestion automatique programmable de l'humidité • Équipé d'une sonde à coeur • Possibilité de cuisson delta T • Éclairage intérieur • Thermostat 280°C • Ouverture de porte latérale • Chambre de cuisson à angles arrondis • Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite / Brillant • Structure porte-grilles amovible Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs • Équipé de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine) • Alimentation 320/400/3/N/T • Livré sans grilles

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE • Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries

- Pierre renforcée avec cadre en acier inox
- Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé

- Dimensions chambre (L x P x H) : 680 x 520 x 620 mm
- Dimensions ext. (L x P x H) : 840 x 910 x 930 mm
- Puissance électrique : 10700 W
- Poids brut : 106 KG
- Capacité : 7 niveaux 600 x 400 / GN 1/1

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	840 x 910 x 930
ALIMENTATION	320/400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	10700

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



- Commandes digitales, affichage digital • 9 programmes de cuisson • Double échelle grilles 600 x 400 et GN /1/1 de série (Crémaillères universelles de série) • Espacement entre les niveaux 80 mm • Fonction refroidissement rapide de la chambre • Goulotte de récupération des condensats sur la porte • Gestion automatique programmable de l'humidité • Équipé d'une sonde à coeur • Possibilité de cuisson delta T • Éclairage intérieur • Thermostat 280°C • Ouverture de porte latérale • Chambre de cuisson à angles arrondis • Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite / Brillant • Structure porte-grilles amovible Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs • Équipé de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine) • Alimentation 320/400/3/N/T • Livré sans grilles

ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE • Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries

- Pierre renforcée avec cadre en acier inox
- Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé

- Dimensions chambre (L x P x H) : 680 x 480 x 840 mm
- Dimensions ext. (L x P x H) : 840 x 910 x 1150 mm
- Puissance électrique : 12700 W
- Poids brut : 127 KG
- Capacité : 10 niveaux 600 x 400 / GN 1/1

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	840 x 910 x 1150
ALIMENTATION	320/400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	12700

FOUR MIXTE - GAMME VESUVE - 5 NIVEAUX 600X400 OU GN 1/1 - PANNEAU LATÉRAL

RÉFÉRENCE : VESUVE5CL

MATÉRIEL LABORATOIRE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



FOUR MIXTE - GAMME VESUVE - 5 NIVEAUX 600X400 OU GN 1/1 - PANNEAU LATÉRAL
Commandes digitales, affichage digital - Fours à commandes latérales 10 programmes de cuisson
- Double échelle grilles 600 x 400 et GN 1/1 de série (crémaillères universelles de série)
- Espacement entre les niveaux 75 mm - Fonction refroidissement rapide de la chambre - Goulotte de récupération des condensats sur la porte - Gestion automatique programmable de l'humidité
- Possibilité de cuisson Delta T - Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C - Ouverture de porte latérale
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Construction tout inox intérieure / extérieure
- Structure porte grille amovible - Équipé d'un ventilateur, de la fonction auto-reverse, d'une sonde à coeur - Possibilité de superposition et de l'équiper d'une hotte

Alimentation : 320 / 400 / 3 / N / T
Capacité : 5 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1
Dimensions ext. (L x P x H) : 920 x 840 x 770 mm
Dimensions int. (L x P x H) : 660 x 450 x 440 mm
Puissance : 6,45 kW
Poids : 89 kg

Livré sans grilles

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	920 x 840 x 770
POIDS (KG)	89
ALIMENTATION	320/400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	6450

RÉFÉRENCE : VESUVE5LV

MATÉRIEL LABORATOIRE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



FOUR MIXTE AVEC LAVAGE AUTO - GAMME VESUVE
- 5 NIVEAUX 600X400 OU GN 1/1 - PANNEAU
LATÉRAL

Commandes digitales, affichage digital - Fours à commandes latérales - 99 recettes programmables et modifiables - Double échelle grilles 600 x 400 et GN 1/1 de série (crémaillères universelles de série) - Espacement entre les niveaux 75 mm - Gestion automatique programmable de l'humidité - Équipé d'une sonde à coeur, possibilité de cuisson Delta T, éclairage intérieur, d'un ventilateur, de la fonction autoreverse, possibilité de superposition et possibilité d'équiper d'une hotte - Thermostat 280°C - Ouverture de porte latérale - Chambre de cuisson à angles arrondis - Construction tout inox intérieure / extérieure - Structure porte grille amovible

Alimentation 400/3/N/T

Capacité : 5 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1

Dimensions ext. (L x P x H) : 920 x 840 x 770 mm

Dimensions int. (L x P x H) : 660 x 450 x 440 mm

Puissance : 6,45 kW

Poids : 89 kg

Livré sans grilles

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	920 x 840 x 770
POIDS (KG)	89
ALIMENTATION	320/400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	6450

FOUR MIXTE - GAMME VESUVE - 10 NIVEAUX 600X400 OU GN 1/1 - PANNEAU LATÉRAL

RÉFÉRENCE : VESUVE10CL

MATÉRIEL LABORATOIRE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



FOUR MIXTE - GAMME VESUVE - 10 NIVEAUX 600X400 OU GN 1/1 - PANNEAU LATÉRAL
Commandes digitales, affichage digital - Fours à commandes latérales 10 programmes de cuisson
- Double échelle grilles 600 x 400 et GN 1/1 de série (crémaillères universelles de série)
- Espacement entre les niveaux 75 mm - Fonction refroidissement rapide de la chambre - Goulotte de récupération des condensats sur la porte - Gestion automatique programmable de l'humidité
- Possibilité de cuisson Delta T - Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C - Ouverture de porte latérale
- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Construction tout inox intérieure / extérieure
- Structure porte grille amovible - Équipé de 2 ventilateurs, de la fonction auto-reverse, d'une sonde à coeur - Possibilité de superposition et de l'équiper d'une hotte

Alimentation : 320 / 400 / 3 / N / T
Capacité : 10 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1
Dimensions ext. (L x P x H) : 920 x 840 x 1170 mm
Dimensions int. (L x P x H) : 660 x 455 x 840 mm
Puissance : 12,7 kW
Poids : 130 kg

Livré sans grilles

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	920 x 840 x 1170
POIDS (KG)	130
ALIMENTATION	320/400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	12700

FOUR MIXTE AVEC LAVAGE AUTO - GAMME VESUVE - 10 NIVEAUX 600X400 OU GN 1/1 - PANNEAU LATÉRAL

RÉFÉRENCE : VESUVE10LV

MATÉRIEL LABORATOIRE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

FOUR MIXTE AVEC LAVAGE AUTO - GAMME VESUVE - 10 NIVEAUX 600X400 OU GN 1/1 - PANNEAU LATÉRAL

Commandes digitales, affichage digital - Fours à commandes latérales - 99 recettes programmables et modifiables - Double échelle grilles 600 x 400 et GN 1/1 de série (crémaillères universelles de série) - Espacement entre les niveaux 75 mm - Gestion automatique programmable de l'humidité - Équipé d'une sonde à coeur, possibilité de cuisson Delta T, éclairage intérieur, d'un ventilateur, de la fonction autoreverse, possibilité de superposition et possibilité d'équiper d'une hotte - Thermostat 280°C - Ouverture de porte latérale - Chambre de cuisson à angles arrondis - Construction tout inox intérieure / extérieure - Structure porte grille amovible

Alimentation 400/3/N/T

Capacité : 10 niveaux 600 x 400 ou GN 1/1

Dimensions ext. (L x P x H) : 920 x 840 x 770 mm

Dimensions int. (L x P x H) : 660 x 455 x 840 mm

Puissance : 12,7 kW

Poids : 130 kg

Livré sans grilles

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	920 x 840 x 1170
POIDS (KG)	130
ALIMENTATION	320/400/3/N/T
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
PUISSANCE (W)	12700