

FOURNEAUX VITRO-EXPRESS

- Commande par boutons
- Plaque de cuisson ininterrompue en vitrocéramique
- Zones de cuisson carrées 280 × 280 mm de 4 kW chacune



| | FEH 300 | FEH 500 | FEH 700 |
|---|-----------------|-----------------|------------------|
| Dimensions, L × P × H en mm | 400 × 850 × 900 | 800 × 850 × 900 | 1200 × 850 × 900 |
| Poids en kg | 75 | 93 | 133 |
| Puissance raccordée en kW 400 V 3N 50/60 Hz | 8 | 16 | 24 |
| Nombre des zones de cuisson de 4,0 kW chacune | 2 | 4 | 6 |
| Surface vitrocérame, L × P en mm | 341 × 665 | 641 × 665 | 1041 × 665 |
| Armoire ouverte au-dessous | ● | ● | ● |
| Partie inférieure hygiénique H2 | ● | ● | ● |

ACCESSOIRE STANDARD

| | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|
| 1 set d'entretien pour vitrocéramique | ● | ● | ● |
|---------------------------------------|---|---|---|

ACCESSOIRES

| | | | |
|--|---|---|---|
| ZWM F03 Porte battante montée – charnière à droite | ○ | | |
| ZWM F04 Porte battante montée – charnière à gauche | ○ | | |
| ZWM F12 1 paire de portes battantes montées | | ○ | |
| ZWM F15 1 paire de portes battantes montées | | | ○ |

○ = Option (Prix sur demande)

Électrique



FOURNEAUX VITRO-EXPRESS AVEC FOUR

- Commande par boutons
- Plaque de cuisson ininterrompue en vitrocéramique
- Zones de cuisson carrées 280 × 280 mm de 4 kW chacune
- Partie inférieure avec four



| | FEH 503 | FEH 505 | FEH 705 |
|---|-----------------|-----------------|------------------|
| Dimensions, L × P × H en mm | 800 × 850 × 900 | 800 × 850 × 900 | 1200 × 850 × 900 |
| Poids en kg | 136 | 142 | 196 |
| Puissance raccordée en kW 400 V 3N 50/60 Hz | 20 | 24 | 32/32,6* |
| Nombre des zones de cuisson de 4,0 kW chacune | 4 | 4 | 6 |
| Surface vitrocérame, L × P en mm | 641 × 665 | 641 × 665 | 1041 × 665 |
| Four conventionnel avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun | ● | | |
| Four système dual avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun et air pulsé avec deux ventilateurs de 4,0 kW chacun | | ● | ● |
| Armoire ouverte à côté du four en version hygiénique H2 | | | ● |
| ACCESSOIRES STANDARD | | | |
| 1 set d'entretien pour vitrocéramique | ● | ● | ● |
| 1 tôle de cuisson émaillée GN 2/1 | ● | ● | ● |
| 1 grille chromée GN 2/1 | ● | ● | ● |

VARIANTE TOP

VAR 009 Armoire chauffante à air pulsé en H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) à côté du four

- Pour conserver les assiettes « à la carte » à 50 °C – 60 °C
- Pour conserver les viandes, p. ex. roast-beef à 60 °C – 70 °C pour l'apprêt
- Pour maintenir les plats à 85 °C dans des bacs GN à température de service

ACCESSOIRES

| | | | |
|--|---|---|---|
| ZUB 200 Grille supplémentaire GN 2/1, chromée | ○ | ○ | ○ |
| ZUB 201 Grille GN 1/1, chromée mat | ○ | ○ | ○ |
| ZUB 220 Tôle de cuisson supplémentaire GN 2/1 émaillée | ○ | ○ | ○ |
| ZUB 507 Paire de supports grille pour l'armoire chauffante | | | ○ |

* pour les variantes avec armoire chauffante

○ = Option (Prix sur demande)

FOURNEAUX VITRO-EXPRESS

- Détecteurs électroniques de présence
- Commande par boutons
- Plaque de cuisson ininterrompue en vitrocéramique
- Zones de cuisson carrées 280 × 280 mm de 4 kW chacune



| | FEH 310 | FEH 510 | FEH 710 |
|---|-----------------|-----------------|------------------|
| Dimensions, L × P × H en mm | 400 × 850 × 900 | 800 × 850 × 900 | 1200 × 850 × 900 |
| Poids en kg | 75 | 93 | 133 |
| Puissance raccordée en kW 400 V 3N 50/60 Hz | 8 | 16 | 24 |
| Nombre des zones de cuisson de 4,0 kW chacune | 2 | 4 | 6 |
| Surface vitrocérame, L × P en mm | 341 × 665 | 641 × 665 | 1041 × 665 |
| Détecteurs électroniques de présence | ● | ● | ● |
| Armoire ouverte au-dessous | ● | ● | ● |
| Partie inférieure hygiénique H2 | ● | ● | ● |

ACCESSOIRES STANDARD

| | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|
| 1 set d'entretien pour vitrocéramique | ● | ● | ● |
|---------------------------------------|---|---|---|

ACCESSOIRES

| | | | |
|--|---|---|---|
| ZWM F03 Porte battante montée – charnière à droite | ○ | | |
| ZWM F04 Porte battante montée – charnière à gauche | ○ | | |
| ZWM F12 1 paire de portes battantes montées | | ○ | |
| ZWM F15 1 paire de portes battantes montées | | | ○ |

○ = Option (Prix sur demande)



FOURNEAUX VITRO-EXPRESS AVEC FOUR

- Détecteurs électroniques de présence
- Commande par boutons
- Plaque de cuisson ininterrompue en vitrocéramique
- Zones de cuisson carrées 280 × 280 mm de 4 kW chacune
- Partie inférieure avec four



| | FEH 513 | FEH 515 | FEH 715 |
|---|-----------------|-----------------|------------------|
| Dimensions, L × P × H en mm | 800 × 850 × 900 | 800 × 850 × 900 | 1200 × 850 × 900 |
| Poids en kg | 136 | 143 | 196 |
| Puissance raccordée en kW 400 V 3N 50/60 Hz | 20 | 24 | 32,0/32,6* |
| Nombre des zones de cuisson de 4,0 kW chacune | 4 | 4 | 6 |
| Surface vitrocérame, L × P en mm | 641 × 665 | 641 × 665 | 1041 × 665 |
| Détecteurs électroniques de présence | ● | ● | ● |
| Four conventionnel avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun | ● | | |
| Four système dual avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun et air pulsé avec deux ventilateurs de 4,0 kW chacun | | ● | ● |
| Armoire ouverte à côté du four en version hygiénique H2 | | | ● |

ACCESSOIRES STANDARD

| | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|
| 1 set d'entretien pour vitrocéramique | ● | ● | ● |
| 1 tôle de cuisson émaillée GN 2/1 | ● | ● | ● |
| 1 grille chromée GN 2/1 | ● | ● | ● |

VARIANTE TOP

VAR 009 Armoire chauffante à air pulsé en H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) à côté du four

- Pour conserver les assiettes « à la carte » à 50 °C – 60 °C
- Pour conserver les viandes, p. ex. roast-beef à 60 °C – 70 °C pour l'apprêt
- Pour maintenir les plats à 85 °C dans des bacs GN à température de service

ACCESSOIRES

| | | | |
|--|---|---|---|
| ZUB 200 Grille supplémentaire GN 2/1, chromée | ○ | ○ | ○ |
| ZUB 201 Grille GN 1/1, chromée mat | ○ | ○ | ○ |
| ZUB 220 Tôle de cuisson supplémentaire GN 2/1 émaillée | ○ | ○ | ○ |
| ZUB 507 Paire de supports grille pour l'armoire chauffante | | | ○ |

* pour les variantes avec armoire chauffante

○ = Option (Prix sur demande)