

## FOURNEAUX VITRO-EXPRESS

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



	<b>FEH 300</b>	<b>FEH 500</b>	<b>FEH 700</b>
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)



## 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



	<b>FEH 310</b>	<b>FEH 510</b>	<b>FEH 710</b>
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			●
<b>ACCESSOIRES STANDARD</b>			
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)