

turbofan[®]

CONVECTION OVEN SYSTEMS



UNE NOUVELLE GÉNÉRATION À VOTRE DISPOSITION...



turbofan®

Les meilleurs concepts de la gamme Turbofan ont été repensés, redéveloppés et réimaginés dans le cadre d'une nouvelle série de fours à convection conçus pour garantir une simplicité d'utilisation, une application accrue et une durabilité à toute épreuve. Chaque produit de la nouvelle série a les traits de performance et de durabilité Turbofan dans son ADN. La nouvelle série Turbofan est de qualité supérieure et cette impression est entièrement corroborée par toute une gamme de nouvelles fonctionnalités.

Notre série Turbofan de fours à convection s'accompagne en outre d'armoires de levée/maintien de la température de série P, des nouvelles armoires de maintien de température dédiées de série H, des nouveaux fours mixtes de série 40 et de nouveaux supports pour four.



NOTRE MARCHÉ 2 | APPLICATION 4 | PRENDRE LE CONTRÔLE 6 | FONCTIONNALITÉS 8

SÉRIE 20 11 | SÉRIE 30 19 | SÉRIE P 33 | SÉRIE H 41 | SÉRIE 40 46

TABLEAU DE COMPARAISON DES PRODUITS 52 | VOTRE MONDE. NOTRE ENGAGEMENT 68

NOTRE MARCHÉ

Couvrir tout un éventail d'applications différentes demande à la fois une certaine obsession du plus petit détail et une analyse d'ensemble.

La gamme Turbofan a évolué pour fournir les produits les plus complets possible. Ici, concevoir des solutions visant une facilité d'utilisation n'a jamais été simple, mais très utile. Voilà pourquoi nous avons pris le temps de nous assurer que nos produits sont adaptés à n'importe quelle situation.

Nos étuves utilitaires sont entièrement transportables et adaptées aux plans de travail. Peu importe la tâche demandée, nous pourrons vous offrir le résultat escompté.



Nous sommes fiers de compter parmi nos clients :

ÉPICERIES SUPERMARCHÉS

RESTAURANTS RAPIDES STADES

HÔTELS MOTELS ROOM SERVICE PARCS À THÈME

INSTITUTIONS ÉCOLES KIOSKS CANTINES

RESTAURANTS CAFÉS SALLES DE CONFÉRENCE



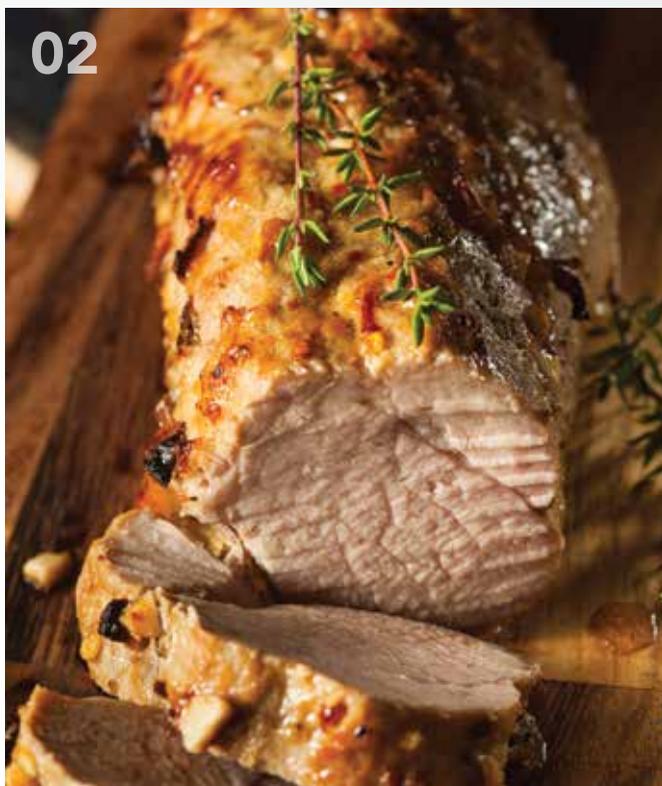
01 RÔTIR ET CUIRE

Le système de ventilation Turbofan a été optimisé avec une puissance supplémentaire, offrant ainsi un volume d'air et une distribution de chaleur accrues. Nos étuves sont parfaites pour une vaste gamme de services alimentaires, des pièces de bœuf, poulets, agneau et porc rôtis, à la cuisson de différents plats, comme les pains de viande, les gâteaux, les pommes de terre, les steaks braisés et la cuisson en casserole.

02 CUISSON ET MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

Grâce à une plateforme de cuisson et de levée/maintien de la température, les avantages pour l'utilisateur sont immédiats. Avec ces deux produits utilisés simultanément pour la cuisson et le maintien de l'humidité, elles sont idéales pour les plats en sauce, les plats secs, le poulet, le bœuf, l'agneau, le porc, les légumes grillés, le riz et tout aliment à maintenir à une température désirée. Appéciez donc l'avantage des plats prêts à service à portée de main.

02



01



03 CUISSON AU FOUR

La cuisson de vos plats dans un four à convection Turbofan offre à la fois facilité d'utilisation et qualité constante du résultat obtenu. Que ce soit des aliments congelés ou frais du matin, des croissants, des pâtisseries danoises ou du salé, les résultats seront toujours exceptionnels. C'est une solution idéale, si vous devez cuire au four des produits de consommation courante.

04 LEVÉE

Idéales pour les pâtes à tarte fraîches ou surgelées, les armoires de levée et de maintien de la température Turbofan de série P offrent les meilleurs niveaux de puissance et de praticité pour ce qui est de la cuisson au four.



03



04



05

05 RÉGÉNÉRATION

Idéale pour la régénération des légumes, des protéines, des produits à base de féculents, cette technologie efficace et pratique est tout aussi adaptée aux portions en gros volume qu'aux plats individuels. Adaptée aux traiteurs indépendants comme aux grandes institutions, avec l'écran tactile pratique, tous les types d'entreprises pourront apprécier des aliments rapidement régénérés et de qualité.

PRENDRE LE CONTRÔLE

Cette série offre une vaste gamme de produits, avec un choix de superficies de four, de portes à charnières latérales, de portes abattantes et des capacités accrues de chargement de plateau répondant virtuellement à toutes les situations.

Désormais disponibles en trois options d'interface de commande, manuelle, digitale et la nouvelle option à écran tactile, pour la première fois installée sur certains modèles de la série 20 et 30, les cuisines ont aujourd'hui un choix encore plus vaste.

	COMMANDE MANUELLE Commande facile à utiliser pour accéder à la puissance haute performance
01	Minuteur à compte à rebours Minuteur de 60 minutes avec sonnerie
02	Température Thermostat mécanique 50-260 °C



d AFFICHAGE DIGITAL Réglages à affichage simplifié avec précision électronique	
01	Cuisson à phase multiple Cuisson à 3 phases, alarmes de fin de phase
02	Temps et température électronique Molette à précision électronique
03	Mode manuel Sélection simple du temps et de la température
04	Programmes de produit 20 profils de cuisson peuvent être enregistrés dans le mode programme (30 programmes pour les modèles E35)
05	Touches d'action Commande rapide des fonctions de four / modes
06	Mode humidité Mode d'injection de vapeur (5 niveaux) et injection manuelle
07	Commande de température à cœur Cuisson de température à cœur (Kit de sonde à cœur en option, modèles E32, G32, E33 et E35)

t LE ONE TOUCH Commandes d'écran tactile avec sélection de menus de programme avec icône	
01	Cuisson à phase multiple Jusqu'à 5 étapes de cuisson avec commande de temps, température, vitesse du ventilateur et humidité
02	Mode humidité Injection d'humidité et injection manuelle. Injection d'humidité 5 niveaux - E33 Injection de vapeur 5 niveaux - E35
03	Minuteurs pour étagère Minuteurs pour étagère individuelle permettant de suivre les différents produits en mode programme ou manuel
04	Commande de température à cœur Cuisson de température à cœur (Kit de sonde à cœur en option, modèles E32, G32, E33 et E35)
05	Réglages du responsable Modifier le volume d'alarme, les recettes, charger les images d'icônes, protégés par mot de passe.
06	Modes programmes 99 recettes avec sélection de menus avec icône
07	Affichage utilisateur Le réglage de l'affichage utilisateur permet une sélection de programmes tactiles
08	USB Port USB pour la mise à jour de programme et d'icône



01 TECHNOLOGIE SAFE TOUCH

Les portes de four ventilées Safe Touch sont équipées de verre enduit sur la face intérieure, thermoréfléchissant et à faible émissivité, limitant l'absorption de chaleur et la quantité de chaleur transférée vers la surface extérieure du panneau de verre. À l'instar de la conception de porte ventilée, permettant à la chaleur de se dissiper quand elle approche le deuxième panneau de verre (séparé du premier par un intervalle d'air, cette fonctionnalité est de série sur tous les fours Turbofan. Véritable approche gagnant-gagnant : une porte vitrée intérieure à faible perte de chaleur et la surface de porte Safe Touch à faible température.

02 PORTE INTELLIGENTE

Un système de verre unique facile à nettoyer facilitant les coups d'éponge quotidiens - sans oublier que le panneau de verre intérieur peut être déposé sans outils. Nos poignées de porte une pièce ont une finition de peinture à la poudre résistant aux usures et aux éraflures, et ont une conception antichaleur.



03 DES JOINTS TESTÉS ET APPROUVÉS

Avec le joint de porte robuste et homogène à encastrer, appréciez un nettoyage rapide et sans effort, tout cela sans utiliser le moindre outil. Le nettoyage quotidien offre une protection supplémentaire contre les acides alimentaires et les contaminants.

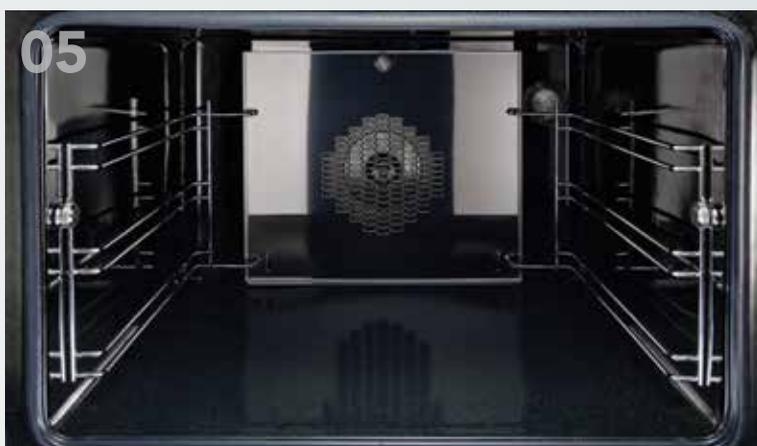


04 SYSTÈME DE GLISSIÈRE

Les glissières du four ne peuvent se retirer ou basculer et disposent d'une portée télescopique longue de 70 %. Équipées de vis à desserrage facile, les glissières latérales peuvent facilement se retirer pour le nettoyage.

05 PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR ÉMAILLÉES VITRIFIÉES

La chambre du four comprend un revêtement en émail vitrifié, étanche, imperméable et durable, appliqué des deux côtés de la paroi du four, facilitant et accélérant le nettoyage par rapport aux parois en acier inoxydable.



LAMPES HALOGÈNES

Le four dispose de lampes halogènes G9 durables et à faible consommation énergétique émettant une lumière plus claire et plus blanche, garantissant un éclairage optimal.

ESPACEMENT DE PLATEAU

Turbofan offre les meilleurs niveaux d'espacement de plateau de toute l'industrie pour une polyvalence de chargement sur tous les fours de la série.

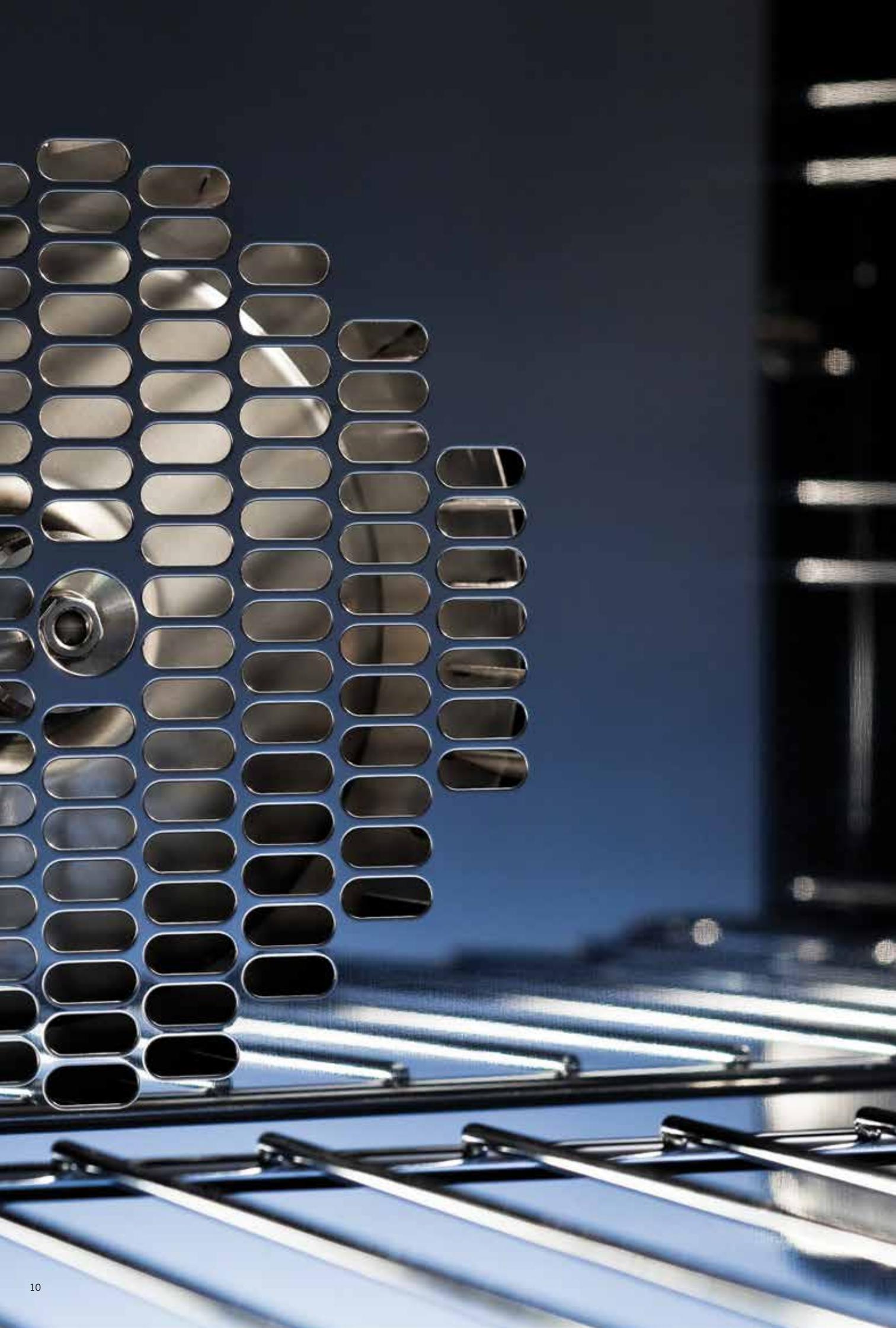
06 TOUT S'EMPILE

La gamme Turbofan reconnaît que des capacités accrues sont souvent nécessaires sans charger la surface au sol. C'est pourquoi nos unités sont empilables, pour des niveaux de puissance, de polyvalence et de productivité accrus. Les kits d'empilage comprennent un cadre d'espacement pour four en acier inoxydable et un stand de base complet en acier inoxydable. Cette flexibilité supplémentaire garantit ainsi que les plus petits espaces offriront les meilleurs résultats.



07 SYSTÈME ANTIDÉRAPANT

Grâce au tout nouveau système antidérapant avec bague de pied, le four restera en position et résistera au mouvement tout en réduisant le bruit et les vibrations.



turbofan®

CONVECTION OVEN SYSTEMS

20SERIES

La série Turbofan de fours à convection a un nouveau design contemporain et intelligent qui semble tout à fait adapté à une application en salle de restauration. La série Turbofan 20 pose de nouveaux jalons en matière de réduction de superficie, d'extension de la gamme de produits et d'augmentation de la capacité de chargement pour s'adapter à virtuellement presque toutes les applications. La série Turbofan 20 vous permet de réaliser des résultats constants, que ce soit pour cuir ou rôti. La série Turbofan offre les configurations de superficie suivantes.

Tous les fours à convection de la série Turbofan 20 partagent les caractéristiques de série :

- CHAMBRE DE FOUR ÉMAILLÉE VITRIFIÉE
- JOINT DE PORTE ROBUSTE ET HOMOGÈNE À ENFICHER
- PORTE DE FOUR ABATTANTE VENTILÉE SAFE TOUCH
- POIGNÉE DE PORTE ANTICHALEUR
- CHARNIÈRES DE PORTE ULTRA RÉSISTANTES
- SYSTÈME DE VITRE DE PORTE FACILE À NETTOYER
- PIEDS EN ACIER INOXYDABLE RÉGLABLES DE 76 MM DE HAUT ET 50 MM DE DIAMÈTRE ANTIDÉRAPANTS
- EMBALLAGE 100 % RECYCLABLE

Les fours uniques peuvent être installés sur des pieds. Tous les pieds ont une conception en acier inoxydable de série avec 6 plateaux sur châssis en tube carré de 38 et 32 mm montés sur roulettes. Les pieds sont fournis en kit et nécessitent 10 min d'assemblage. Chaque pied a une configuration modulaire et le style pour compléter la série Turbofan.

TURBOFAN E22-3

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE DEMI-TAILLE TROIS PLATEAUX

Cette étuve utilitaire avec cordon et prise de 13 A est un four à convection dans sa forme la plus simple. Avec une superficie réduite de 610 mm de large, il est entièrement transportable et idéal pour un usage avec plan de travail. Ce four vous permettra de cuire des aliments prêts à servir ou des préparations matinales comme les cookies, les muffins, les pâtisseries danoises, les biscottis, le pain, les gâteaux, les patates cuites, les pizzas surgelées et bien d'autres snacks ou plats à emporter. Avec son design intelligent, ses 2 kW de puissance avec prise et son ventilateur unidirectionnel, c'est le four le plus simple à utiliser sur tout un éventail d'applications.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 3 plateaux demi-taille de 18" x 13" / 460 x 330
- Capacité de 3 plateaux GN Gastronorm 2/3
- Espacement de plateau de 70 mm
- Ventilateur à faible vitesse et unidirectionnel
- Puissance de chauffe de 2 kW
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Fourni avec trois étagères à glissière



L 610 mm H 552 mm P 608 mm

E22M3 - COMMANDE MANUELLE

- Largeur compacte 610 mm
- Thermostat mécanique 50-260 °C
- Minuteur de 60 minutes avec sonnerie

ACCESSOIRES



Pieds de four SK23

Double kit d'empilage

Pieds réglables E22M3/2 DSK2223

Roulettes E22M3/2C DSK2223C

TURBOFAN E23-3

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE DEMI-TAILLE À TROIS PLATEAUX

Niveau supérieur de performance avec le système de ventilation réversible bidirectionnelle et de chauffe de 2,8 kW, le modèle E23-3 offre des résultats de cuisson exceptionnels.

Avec la même largeur de 610 mm et superficie compacte que le modèle E22-3, le E23-3 est équipé d'un éclairage à lampe halogène et dispose de niveaux élevés de polyvalence avec son cordon de 13 A. Pour le four demi-taille le plus performant sur une superficie réduite, c'est tout ce dont vous avez besoin.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité 3 plateaux demi-taille 18" x 13" / 460 x 330
- Capacité de 3 plateaux GN Gastronorm 2/3
- Espacement de plateau de 85 mm
- Système de ventilation réversible bidirectionnelle unique
- Puissance de chauffe de 2,8 kW
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Lampe halogène
- Ventilateur de four en acier inoxydable de 180 mm de diamètre
- Fourni avec trois étagères à glissière



L 610 mm H 607 mm P 642 mm

E23M3 - COMMANDE MANUELLE

- Largeur compacte 610 mm
- Thermostat mécanique 50-260 °C
- Minuteur de 60 minutes avec sonnerie



L 610 mm H 607 mm P 642 mm

E23D3 - COMMANDE DIGITALE

- Largeur compacte 610 mm
- Affichage numérique de l'heure et commandes de température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- Commande de thermostat électronique
- Minuteur électronique
- Mode manuel et mode programme
- 20 programmes avec 3 étapes de cuisson et alarmes de fin de phase
- Mode d'injection de vapeur (5 niveaux) et injection manuelle



L 745 mm H 512 mm P 643 mm

E23T3 - ONE TOUCH

- Largeur compacte 745 mm
- Commande d'écran tactile
- Menu de programme avec icône
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Programmes à phase multiple
- Mode d'injection de vapeur (5 niveaux) et injection manuelle

ACCESSOIRES



Pieds de four SK23

Double kit d'empilage

Pieds réglables E23M3/2 DSK2223

Roulettes E23M3/2C DSK2223C



Pieds de four SK23

Double kit d'empilage

Pieds réglables E23D3/2 DSK2223

Roulettes E23D3/2C DSK2223C



Pieds de four SK23T

Double kit d'empilage

Pieds réglables E23T3/2 DSK23T

Roulettes E23T3/2C DSK23TC

TURBOFAN E27-2

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GRANDE TAILLE À DEUX PLATEAUX

Cette version reconfigurée du modèle E27 est conçue pour vous offrir une cuisson rapide et homogène dans un four grande taille à deux plateaux. Avec un cordon à et une prise de 13 A et une puissance de 2,8 kW, le four E27-2 est équipé d'un ventilateur réversible bidirectionnel et dispose d'un espacement de plateau généreux de 115 mm. C'est le four à brancher idéal pour des baguettes grande taille, ainsi qu'une vaste gamme de pâtes précuites et prélevées, les pizzas surgelées, les poulets, les cookies et autres pâtisseries.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 2 plateaux grande taille 18" x 26" / 460 x 660
- Capacité de 2 plateaux 600 x 400
- Espacement de plateau de 115 mm
- Système de ventilation réversible bidirectionnelle unique
- Puissance de chauffe de 2,8 kW
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Doubles lampes halogènes
- Ventilateur de four entièrement en acier inoxydable de 180 mm de diamètre
- Fournis avec 2 étagères à glissière



L 810 mm H 607 mm P 762 mm

E27M2 - COMMANDE MANUELLE

- Largeur compacte 810 mm
- Thermostat mécanique 50-260 °C
- Minuteur de 60 minutes avec sonnerie



L 810 mm H 607 mm P 762 mm

E27D2 - COMMANDE DIGITALE

- Largeur compacte 810 mm
- Affichage numérique de l'heure et commandes de température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- Commande de thermostat électronique
- Minuteur électronique
- Mode manuel et mode programme
- 20 programmes avec 3 étapes de cuisson et alarmes de fin de phase
- Mode d'injection de vapeur (5 niveaux) et injection manuelle



L 945 mm H 512 mm P 762 mm

E27T2 - ONE TOUCH

- Commande d'écran tactile
- Menu de programme avec icône
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Programmes à phase multiple
- Mode d'injection de vapeur (5 niveaux) et injection manuelle

ACCESSOIRES



Pieds de four SK2731N

Double kit d'empilage
Pieds réglables E27M2/2 DSK272831
Roulettes E27M2/2C DSK272831C



Pieds de four SK2731N

Double kit d'empilage
Pieds réglables E27D2/2 DSK272831
Roulettes E27D2/2C DSK272831C



Pieds de four SK2728T

Double kit d'empilage
Pieds réglables E27T2/2 DSK2728T
Roulettes E27T2/2C DSK2728TC

TURBOFAN E27-3

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GRANDE TAILLE TROIS PLATEAUX

Par rapport au modèle E27-2, le four E27-3 a une puissance et une capacité accrues, avec sa puissance de chauffe de 4,5 kW. Il offre une capacité totale de 3 plateaux avec un espacement de 85 mm, un système de ventilation réversible bidirectionnelle unique pour faire circuler efficacement la chaleur et des doubles lampes halogènes. Ce four est un équipement sur lequel vous pourrez compter pour une variété de produits cuits à la perfection.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 3 plateaux grande taille 18" x 26" / 460 x 660
- Capacité de 3 plateaux 600 x 400
- Espacement de plateau de 85 mm
- Système de ventilation réversible bidirectionnelle unique
- Puissance de chauffe de 4,5 kW
- Doubles lampes halogènes
- Ventilateur de four entièrement en acier inoxydable de 180 mm de diamètre
- Fourni avec trois étagères à glissière



L 810 mm H 607 mm P 762 mm

COMMANDE MANUELLE - E27M3

- Largeur compacte 810 mm
- Thermostat mécanique 50-260 °C
- Minuteur de 60 minutes avec sonnerie



L 810 mm H 607 mm P 762 mm

E27D3 - COMMANDE DIGITALE

- Largeur compacte 810 mm
- Affichage numérique de l'heure et commandes de température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- Commande de thermostat électronique
- Minuteur électronique
- Mode manuel et mode programme
- 20 programmes avec 3 étapes de cuisson et alarmes de fin de phase
- Mode d'injection de vapeur (5 niveaux) et injection manuelle



L 945 mm H 512 mm P 762 mm

E27T3 - ONE TOUCH

- Commande d'écran tactile
- Menu de programme avec icône
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Programmes à phase multiple
- Mode d'injection de vapeur (5 niveaux) et injection manuelle

ACCESSOIRES



Pieds de four **SK2731N**

Double kit d'empilage

Pieds réglables E27M3/2 DSK272831

Roulettes E27M3/2C DSK272831C



Pieds de four **SK2731N**

Double kit d'empilage

Pieds réglables E27D3/2 DSK272831

Roulettes E27D3/2C DSK272831C



Pieds de four **SK2728T**

Double kit d'empilage

Pieds réglables E27T3/2 DSK2728T

Roulettes E27T3/2C DSK2728T



TURBOFAN E28-4

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GRANDE TAILLE QUATRE PLATEAUX

Avec toute sa puissance et son niveau de performance, le modèle E28-4 répondra à toutes vos exigences. Avec des ventilateurs réversibles bidirectionnels, deux éléments chauffants (5,6 kW au total) et ses quatre plateaux grande taille, ce modèle a la plus grande capacité de toute la série 20. À l'instar des modèles E27, les lampes halogènes et la superficie compacte sont de série.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 4 plateaux grande taille 18" x 26" / 460 x 660
- Capacité de 4 plateaux 600 x 400
- Espacement de plateau de 80 mm
- Double ventilateur réversible bidirectionnel
- Puissance de chauffe de 5,6 kW
- Doubles lampes halogènes
- Double ventilateur de four en acier inoxydable de 180 mm de diamètre
- Fournis avec 4 étagères à glissière



L 810 mm H 662 mm P 762 mm

E28M4 - COMMANDE MANUELLE

- Largeur compacte 810 mm
- Thermostat mécanique 50-260 °C
- Minuteur de 60 minutes avec sonnerie



L 810 mm H 662 mm P 762 mm

E28D4 - COMMANDE DIGITALE

- Largeur compacte 810 mm
- Affichage numérique de l'heure et commandes de température
- Affichages de 20 mm de haut, larges et faciles à lire
- Commande de thermostat électronique
- Minuteur électronique
- Mode manuel et mode programme
- 20 programmes avec 3 étapes de cuisson et alarmes de fin de phase
- Mode d'injection de vapeur (5 niveaux) et injection manuelle



L 945 mm H 567 mm P 762 mm

E28T4 - ONE TOUCH

- Commande d'écran tactile
- Menu de programme avec icône
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Programmes à phase multiple
- Mode d'injection de vapeur (5 niveaux) et injection manuelle

ACCESSOIRES



Pieds de four **SK2731N**
Double kit d'empilage
Pieds réglables **E28M4/2** DSK272831
Roulettes **E28M4/2C** DSK272831C



Pieds de four **SK2731N**
Double kit d'empilage
Pieds réglables **E28D4/2** DSK272831
Roulettes **E28D4/2C** DSK272831C



Pieds de four **SK2728T**
Double kit d'empilage
Pieds réglables **E28T4/2** DSK2728T
Roulettes **E28T4/2C** DSK2728TC



AU CŒUR DE L'ÉQUIPEMENT

Le système de ventilation bidirectionnel à deux vitesses a été reconfiguré pour offrir un meilleur contrôle, une capacité supplémentaire et des résultats de cuisson homogène inégalés.

turbofan[®]

CONVECTION OVEN SYSTEMS

30 SERIES

Les fours à convection Turbofan de série 30 sont les tout derniers modèles de fours à convection conçus pour être performants et polyvalents. La série Turbofan 30 offre un bandeau de commande digitale et des modèles tactiles One Touch idéaux pour la cuisson au four, les grillades, la cuisson, le maintien de température et la régénération d'aliments.

Tous les fours à convection de la série Turbofan 30 partagent les caractéristiques de série :

- PORTE DE FOUR À CHARNIÈRES VENTILÉE SAFE TOUCH
- POIGNÉE DE PORTE ANTICHALEUR
- CHAMBRE DE FOUR ÉMAILLÉE VITRIFIÉE
- JOINT DE PORTE ROBUSTE ET HOMOGÈNE À ENFICHER
- PIEDS EN ACIER INOXYDABLE RÉGLABLES DE 76 MM DE HAUT ET 50 MM DE DIAMÈTRE ANTIDÉRAPANTS
- EMBALLAGE 100 % RECYCLABLE

Les fours uniques peuvent être installés sur des pieds. Tous les pieds ont une conception en acier inoxydable de série avec 6 plateaux sur châssis en tube carré de 38 et 32 mm montés sur roulettes.

Les pieds sont fournis en kit et nécessitent 10 min d'assemblage.

Chaque pied a une configuration modulaire et le style pour compléter la série Turbofan.

TURBOFAN E30-3

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE DEMI-TAILLE TROIS PLATEAUX

Le nouveau four à convection E30-3 offre une valeur, une performance et une fiabilité exceptionnelles. Polyvalent comme jamais pour la cuisson et le rôtissage, le modèle E30-3 à prise de 13 A est idéal pour la restauration événementielle, où la puissance et la précision sont requises à chaque minute. Le modèle E30 a une capacité de trois plateaux Gastronorm GN1/1 avec espacement de 100 mm et un thermostat mécanique facile à utiliser garantissant un réchauffement fiable en dépit des circonstances. Avec des parois intérieures en émail-porcelaine vitrifiée, le nettoyage est également un jeu d'enfant. Avec la meilleure valeur, efficacité et efficience qui soit, c'est le four à convection conçu pour vous.



CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 3 plateaux GN Gastronorm 1/1
- Espacement de plateau de 100 mm
- Profondeur 616 mm, largeur 810 mm compacte
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Ventilateur à faible vitesse et unidirectionnel
- Puissance de chauffe de 2,2 kW en mode de cuisson au four
- Lampe halogène
- Fourni avec trois étagères à glissière



L 810 mm H 625 mm P 616 mm

E30M3 - COMMANDE MANUELLE

- Largeur compacte 810 mm
- Thermostat mécanique 50-260 °C
- Minuteur de 60 minutes avec sonnerie

ACCESSOIRES



Pieds de four **SK2731N**

Double kit d'empilage

Pieds réglables E30M3/2 DSK272831

Roulettes E30M3/2C DSK272831C

TURBOFAN E31-4

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE DEMI-TAILLE QUATRE PLATEAUX

Cette étuve utilitaire à convection améliorée a une capacité de 4 plateaux demi-taille avec 80 mm d'espacement. Le modèle E31-4 est un four incroyablement polyvalent qui peut griller, cuire, rôtir et maintenir la température des aliments. Il est idéal en tant que four primaire pour les petits établissements ou comme four accessoire dans des environnements à volume plus important. Avec ce nouveau four, la vie en cuisine est certainement plus facile. Les commandes électroniques simples d'utilisation avec un affichage digital haute visibilité sont de série. Le thermostat électronique garantit à chaque utilisation une montée en température fiable et les parois de cavité de four émaillées vitrifiées se nettoieront rapidement. La porte de four à charnières ventilée Safe Touch est également réversible pour une ouverture sur la gauche ou la droite.



CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de plateau 4 GN Gastronorm 1/1
- Espacement de plateau de 80 mm
- Profondeur 616 mm, largeur 810 mm compacte
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Mode gril à sélection rapide
- Ventilateur à faible vitesse et unidirectionnel
- Puissance de chauffe de 2,8 kW en mode cuisson au four / élément de gril 2,0 kW
- Lampe halogène
- Fournis avec 4 étagères à glissière



L 810 mm H 625 mm P 616 mm

E31D4 - COMMANDE DIGITALE

- Affichage numérique de l'heure et de la température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- Commande de thermostat électronique
- Minuteur électronique
- Mode manuel et mode programme
- 20 programmes avec 3 étapes de cuisson et alarmes de fin de phase

ACCESSOIRES



Pieds de four SK2731N

Double kit d'empilage

Pieds réglables E31D4/2 DSK272831

Roulettes E31D4/2C DSK272831C

PUISSANCE ET PERFORMANCE

Le modèle à 4 plateaux est le digne héritier du modèle E32 précédent pour ce qui de la puissance et de la performance. Et grâce à ses fonctionnalités à la pointe de la technologie et avec la plus petite superficie de la toute la catégorie, il est encore plus performant.

Avec un raccordement monophasé et une puissance de 6,5 kW, il répondra à tous vos besoins tout en étant transportable n'importe où avec ou sans pied.



TURBOFAN E32-4

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GRANDE TAILLE QUATRE PLATEAUX

Le nouveau ventilateur réversible bidirectionnel à deux vitesses et haute performance optimisée offre un contrôle supérieur du produit. La vitesse élevée fournit la puissance nécessaire pour une pénétration de chaleur maximale et la faible vitesse permet de cuire en douceur les produits délicats, - à rôtir, à cuire ou à régénérer.

Associé aux armoires de maintien de la température/levée de série P, ces fours sont polyvalents et fiables. Les portes d'armoires de maintien de la température/levée et de four sont réversibles sur place.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de quatre plateaux demi-taille de 18" x 26" / 460 x 660
- Capacité de 4 plateaux 600 x 400
- Espacement de plateau de 110 mm
- Largeur compacte 735 mm
- Mode d'injection d'humidité (5 niveaux)
- Système de ventilation réversible bidirectionnel 2 vitesses
- Puissance de chauffe de 6,5 kW
- Doubles lampes halogènes
- Fournis avec 4 étagères à glissière



L 735 mm H 730 mm P 810 mm

E32D4 - COMMANDE DIGITALE

- Affichage numérique de l'heure et de la température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- Commande de thermostat électronique
- Minuteur électronique
- Mode manuel et mode programme
- 20 programmes avec 3 étapes de cuisson et alarmes de fin de phase



L 735 mm H 730 mm P 810 mm

E32T4 - ONE TOUCH

- Commande d'écran tactile
- Modes programme et manuel
- Menu de programme avec icône
- Jusqu'à 5 phases de cuisson
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône

ACCESSOIRES

- Kit de sonde de température à cœur M236060 en option

ACCESSOIRES

- Kit de sonde de température à cœur M236060 en option



Pieds de four **SK32**
Double kit d'empilage
Pieds réglables **E32D4/2 DSKE32**
Roulettes **E32D4/2C DSKE32C**



Pieds de four **SK32**
Double kit d'empilage
Pieds réglables **E32T4/2 DSKE32**
Roulettes **E32T4/2C DSKE32C**

TURBOFAN G32-4

FOUR À GAZ GRANDE TAILLE QUATRE PLATEAUX

Ce modèle à gaz a toutes les fonctionnalités du modèle G32 précédent avec une capacité considérablement accrue et la plus petite superficie de toute l'industrie. Les commandes électroniques et l'affichage digital à visibilité élevée sont de série sur ce modèle, à l'instar de la fonctionnalité d'injection d'eau offrant d'excellents résultats si vous avez besoin d'humidifier ou de vaporiser vos préparations. L'extérieur est entièrement en acier inoxydable. Quant à l'intérieur, un système de ventilation réversible bidirectionnel améliore l'efficacité et l'uniformité de la montée en température. Une porte Safe Touch à faible température et à charnière latérale est incluse dans la nouvelle conception avec une poignée antichaleur et un joint de porte à encastrer facile à nettoyer. Associé à une armoire de maintien de la température/levée de série P, ce four est à la fois incroyablement polyvalent et entièrement fiable.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de quatre plateaux demi-taille de 18" x 26" / 460 x 660
- Capacité de 4 plateaux 600 x 400
- Espacement de plateau de 110 mm
- Largeur compacte 735 mm
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Allumage électrique du brûleur et système de commande de sécurité
- Mode d'injection d'eau
- Système de ventilation réversible bidirectionnelle
- Système de brûleur à infrarouge breveté 35 MJ/h
- Doubles lampes halogènes
- Fournis avec 4 étagères à glissière



L 735 mm H 910 mm P 810 mm

G32D4 - COMMANDE DIGITALE

- Affichage numérique de l'heure et de la température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- Commande de thermostat électronique
- Allumage électrique du brûleur et système de commande de sécurité
- Minuteur électronique
- Mode manuel et mode programme
- 20 programmes avec 3 étapes de cuisson et alarmes de fin de phase

ACCESSOIRES



Pieds de four **SK32**

Double kit d'empilage

Pieds réglables G32D4/2 DSKG32

Roulettes G32D4/2C DSKG32C

turbofan® bolt

LA PUISSANCE REND VITE IRRÉSISTIBLE

Présentation des deux fours à convection Turbofanbolt E33. Ils sont puissants, polyvalents, économiques et avec une productivité exceptionnelle, ce qui est très précieux pour les cuisines commerciales modernes.

Les fours E33T5 et E33D5 ont tous deux une superficie compacte de 610 mm de large et offrent une capacité de cinq plateaux 1/1 GN avec un espacement de 85 mm. Avec cette dimension et ce champ d'application, vous maximiserez vos économies d'énergie et minimiserez le gâchis de nourriture.

Nous avons tout misé sur l'espace pour réduire au maximum le gâchis.





01 CONCEPTION

Ce modèle a des parois extérieures en acier inoxydable de série, comme le mode d'injection d'humidité niveau 5 qui régule soigneusement l'humidité si besoin. La porte de four à charnières ventilée Safe Touch est disponible avec ouverture sur la gauche uniquement. La nouvelle poignée de porte à verrouillage et à bascule garantit une facilité d'utilisation pendant les périodes d'activité intense.

VENTILATEUR RÉVERSIBLE BIDIRECTIONNEL DEUX VITESSES

Le système de ventilation réversible bidirectionnelle haute performance a été amélioré pour les modèles E33 avec l'introduction d'un ventilateur à deux vitesses. Et avec une puissance de chauffe de 5,8 kW, bénéficiez d'une cuisson de qualité, plus rapide et plus efficace. Les ventilateurs à deux vitesses offrent également des niveaux de régulation supérieurs. La vitesse élevée fournit une puissance nécessaire pour une pénétration de chaleur maximale. Pour des produits plus délicats, la faible vitesse offre la grâce. Cuir au four, rôti, ou régénérer, peu importe.

INJECTION D'HUMIDITÉ

Avec un contrôle d'humidité soigneusement régulé, même les plats les plus difficiles ne sécheront jamais. Avec le mode d'injection d'humidité à cinq niveaux du four E33, appréciez cette fonction et sans évacuation d'eau requise, l'installation est un jeu d'enfant. La perte de produit par rétrécissement est limitée, il en est de même pour le stress inutile. Fiez-vous donc à ces résultats succulents.



02 SONDE DE TEMPÉRATURE À CŒUR

Avec la sonde à température à cœur en option, prenez des relevés concis et rapide pour des résultats fiables. Cette tranquillité d'esprit fait une réelle différence quand vous avez plus de choses à faire que d'heures dans la journée.

03 PORT USB

Embrassez l'avenir avec le modèle One Touch compatible USB, la solution high-tech idéale pour la cohérence des menus. Avec la possibilité de charger et de télécharger des programmes de menu, toutes vos unités seront cohérentes et contiendront les changements effectués à votre carte. Grâce au tout nouveau système antidérapiant avec bague de pied, le four restera en position et résistera au mouvement tout en réduisant le bruit et les vibrations.



TURBOFANBOLT E33-5

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE DEMI-TAILLE CINQ PLATEAUX

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 5 plateaux Gastronorm GN 1/1
- Espacement de plateau de 85 mm
- Largeur compacte 610 mm
- Extérieur entièrement en acier inoxydable
- Système de ventilation réversible bidirectionnel 2 vitesses
- Puissance de chauffe de 5,8 kW
- Mode d'injection d'humidité (5 niveaux)
- Doubles lampes halogènes
- Porte de four à charnières ventilée Safe Touch (disponible avec ouverture sur la gauche uniquement)



L 610 mm H 730 mm P 680 mm

E33D5 - COMMANDE DIGITALE

- Affichage numérique de l'heure et de la température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- Commande de thermostat électronique
- Minuteur électronique
- Mode manuel et mode programme
- 20 programmes avec 3 étapes de cuisson et alarmes de fin de phase

ACCESSOIRES

- Kit de sonde de température à cœur 236060 en option



Pieds de four **SK33**
Double kit d'empilage
Pieds réglables **E33D5/2 DSKE33**
Roulettes **E33D5/2C DSKE33C**



L 610 mm H 730 mm P 680 mm

E33T5 - ONE TOUCH

- Commande d'écran tactile
- Modes programme et manuel
- Menu de programme avec icône
- Jusqu'à 5 phases de cuisson
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône

ACCESSOIRES

- Kit de sonde de température à cœur 236060 en option



Pieds de four **SK33**
Double kit d'empilage
Pieds réglables **E33T5/2 DSKE33**
Roulettes **E33T5/2C DSKE33C**

A photograph showing four loaves of bread, each in a brown paper bag, arranged diagonally from top-left to bottom-right. The loaves vary in color and texture: a golden-brown crusty loaf at the top, a dark brown loaf with a diagonal slash, a dark brown loaf with white and black seeds, and a golden-brown loaf with a soft, buttered-looking top at the bottom. The background is dark and textured.

POUR LA VITESSE, LA TAILLE ET LA POLYVALENCE

Le nouveau modèle Turbofan E35 vous donne le contrôle sur la technologie de four haute performance pour une cuisson, un rôtissage et une régénération de précision. C'est le four à convection le plus large de toute la gamme de fours électriques.

TURBOFAN E35-30

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE GRANDE TAILLE SIX PLATEAUX

Quand la précision est essentielle, la technologie de commande de ventilation intelligente de Turbofan vous donne la possibilité de commander automatiquement ou manuellement la ventilation, en ouvrant ou en fermant les volets de ventilation à différentes étapes de la cuisson. La fonctionnalité de ventilation automatique retire la chaleur et l'humidité de la cavité du four au cours des dernières étapes cruciales du cycle de cuisson, pour des plats cuits à la perfection.

Avec la durabilité et l'aspect élégant pour lesquels le Turbofan est célèbre, le modèle E35 est équipé d'une porte ventilée Safe Touch et d'une poignée à bascule. Bénéficiez d'une récupération plus rapide de la chaleur et d'une cuisson précise grâce au ventilateur réversible bidirectionnel deux vitesses et à la cavité émaillée vitrifiée.



L 910 mm H 871 mm P 1 022 mm

E35D6-30 - COMMANDE DIGITALE

- Affichage numérique de l'heure et de la température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- Commande de thermostat électronique
- Minuteur électronique
- Mode manuel et mode programme
- 30 programmes avec 3 étapes de cuisson et alarmes de fin de phase

ACCESSOIRES

- Kit de sonde de température à cœur 236060 en option



Pieds de four **SK35**

Double kit d'empilage

Pieds réglables E35D6-30/2 DSK35

Roulettes E35D6-30/2C DSK35C

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 6 plateaux 406 mm x 736 mm / 16" x 29"
- Capacité de 6 plateaux 457 mm x 762 mm / 18" x 30"
- Espacement de plateau de 105 mm
- Largeur 910 mm
- Extérieur entièrement en acier inoxydable
- Système de ventilation réversible bidirectionnel 2 vitesses
- Puissance de chauffe de 12 kW
- Mode d'injection de vapeur (5 niveaux)
- Doubles lampes halogènes
- Fournis avec 6 étagères à glissière



L 910 mm H 871 mm P 1 022 mm

E35T6-30 - COMMANDE TACTILE

- Commande d'écran tactile
- Modes programme et manuel
- Menu de programme avec icône
- Jusqu'à 5 phases de cuisson
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône
- Minuteurs pour étagère individuelle

ACCESSOIRES

- Kit de sonde de température à cœur 236060 en option



Pieds de four **SK35**

Double kit d'empilage

Pieds réglables E35T6-30/2 DSK35

Roulettes E35T6-30/2C DSK35C



TURBOFAN E931M

FOUR À CONVECTION ÉLECTRIQUE DEMI-TAILLE À QUATRE PLATEAUX ET PLAQUES À 4 ÉLÉMENTS

La gamme professionnelle légère E931M optimisée a une capacité de 4 plateaux GN Gastronorm 1/1 avec un espacement de 80 mm.

Les plaques de cuisson à quatre éléments disposent de deux éléments haute vitesse 2 kW à l'avant et de deux éléments haute vitesse 1,5 kW à l'arrière, le tout sur un nouveau plan en acier inoxydable embouti hygiénique.

Le four à convection est un four polyvalent qui peut rôtir, griller et cuire, il est idéal pour les applications compactes nécessitant un four / plaque de cuisson polyvalent.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Four avec cordon et prise 13 A monophasé
- Plaque de cuisson à raccordement monophasé

PLAQUE DE CUISSON

- Deux éléments de chauffe haute vitesse 2 kW à l'avant
- Deux éléments de chauffe haute vitesse 1,5 kW à l'arrière
- Plan en acier inoxydable embouti entièrement hygiénique
- Un raccord de 7 kW monophasé

FOUR

- Capacité de 4 plateaux GN Gastronorm 1/1
- Espacement de plateau de 80 mm
- Mode grill
- Ventilateur à faible vélocité et direction unique
- Puissance de chauffe de 2,8 kW en mode cuisson au four / élément de grill 2 kW
- Porte de four à charnières ventilée Safe Touch (disponible avec ouverture sur la gauche uniquement). Ouverture sur la droite en option (convertible sur place)
- Poignée de porte antichaleur
- Chambre de four émaillée vitrifiée
- Joint de porte robuste et homogène à encastrer
- Lampe halogène
- Pieds en acier inoxydable ajustables de 50 mm de diamètre
- 4 étagères à glissière
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Emballage 100 % recyclable



L 675 mm H 890 mm P 626 mm

E931M - COMMANDE MANUELLE

- Largeur 675 mm x profondeur 626 mm, compacte

FOUR

- Thermostat de four 50 - 270 °C
- Réglage Grill sur la molette du thermostat
- Voyant d'alimentation
- Voyant de chauffe
- Minuteur mécanique de 60 minutes
- Voyant et sonnerie de temps écoulé
- Mécanisme d'interruption de sécurité en cas de surchauffe

PLAQUE DE CUISSON

- 6 réglages de chaleur sur chaque élément
- Voyants « MARCHE » des éléments chauffants



turbofan

MOFFERT

MOFFERT

turbofan[®]

CONVECTION OVEN SYSTEMS

P SERIES

Notre gamme actualisée d'armoires de maintien de température/levée est intelligente pour ce qui est du design et encore plus en matière de conception. Vous pouvez les utiliser individuellement ou dans le cadre du système avec un four à convection série Turbofan 32 ou 33 compatible. Le modèle d'armoire de levée E85 est disponible en deux tailles et fait office de système de cuisson si associé aux fours à convection E35.

Les armoires de maintien de température/levée de la série Turbofan P partagent certaines des fonctionnalités de série :

- ARMOIRE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE ET DE LEVÉE À DOUBLE FONCTION
- LARGEUR COMPACTE
- CONCEPTION DOUBLE PAROI TOTALE
- SYSTÈME DE REMPLISSAGE D'EAU AUTOMATIQUE AVEC KIT DE FILTRAGE D'EAU INTÉGRÉ EN OPTION
- SÉLECTION DE MODE ARRÊT / LEVÉE / MAINTIEN DE TEMPÉRATURE
- SYSTÈME DE VENTILATION À CIRCULATION FAIBLE VITESSE
- CONTRÔLE DE NIVEAU D'HUMIDITÉ
- DOUBLES LAMPES HALOGÈNES À L'INTÉRIEUR DE L'ARMOIRE
- ROULETTES DE 76 MM DE DIAMÈTRE – 2 DOUBLES ROULETTES PIVOTANTES À L'AVANT AVEC FREINS ET 2 ROULETTES FIXES À L'ARRIÈRE
- EMBALLAGE 100 % RECYCLABLE

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

Avec une technologie de série P en mode de maintien de température, appréciez donc l'avantage des plats prêts à servir à portée de main. Une première option revient à utiliser l'armoire en conjonction avec un four à convection pour garantir un transfert rapide et une facilité d'utilisation. Une autre option revient à la conserver en cuisine comme armoire autonome avec des plats prêts à servir pendant les périodes de fortes activités. La série P est idéale pour les plats en sauce, les plats secs, le poulet, le bœuf, l'agneau, le porc, pour rôtir les légumes, le riz.... En fait tout aliment régénéré peut être idéalement maintenu à une température comprise entre 65 et 85 °C.

LEVÉE

Outre la fonctionnalité d'ensemble de la série Turbofan P, appréciez ses capacités de levée. Elle est idéale pour la levée des pâtes à tarte fraîches ou surgelées. La fonction de levée permet de régler le thermostat entre 20 et 40 °C, alors que vous pouvez ajuster le niveau d'humidité aux produits en question. Pour la meilleure puissance de cuisson et praticité possible, la série P est à la hauteur de la situation.



TURBOFAN P8

ARMOIRE ÉLECTRIQUE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE/LEVÉE GRANDE TAILLE 8 PLATEAUX

Le modèle P8M est une armoire de maintien de la température/levée à huit plateaux stylée et durable. Le mode de fonction de générateur d'humidité à remplissage automatique et d'armoire de maintien est de série avec des commandes simples d'utilisation. Cette unité peut être autonome ou empilée avec le système de four E32/G32 et est disponible avec une porte à charnières droite ou gauche réversible sur place. Avec le raccordement enfichable, l'installation est simple tandis que sa conception à double paroi entièrement isolée garantit son efficacité.



CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 8 plateaux demi-taille de 18" x 26" / 460 x 660
- Capacité de 16 plateaux demi-taille de 18" x 13" / 460 x 330
- Capacité de 8 plateaux 600 x 400
- Espacement de plateau de 76 mm
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Système de remplissage automatique d'eau de série



L 735 mm H 914 mm P 810 mm

P8M - COMMANDE MANUELLE

- Commutateur de sélection de mode Arrêt / Levée / Maintien de température.
- Thermostat mécanique 20-85 °C
- Thermomètre de température d'armoire

ACCESSOIRES

- Kit de filtration d'eau 3M Cuno avec cartouche et raccords de connexion



Double kit
d'empilage
P8M/2 DSKP8

E32D4 sur P8M E32T4 sur P8M G32D4 sur P8M

TURBOFAN P12

ARMOIRE ÉLECTRIQUE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE/LEVÉE GRANDE TAILLE 12 PLATEAUX

En dépit du fait qu'il garde la même superficie compacte, le modèle P12M a plus d'espace et plus de puissance. C'est l'armoire de maintien de température/levée 12 plateaux à l'aspect exceptionnel et durable typique de cette série reconfigurée. Le mode de fonction de générateur d'humidité à remplissage automatique et d'armoire de maintien est de série avec des commandes simples d'utilisation. Cette unité peut être autonome ou empilée avec le système de four E32 et est disponible avec une porte à charnières droite ou gauche réversible sur place. La conception à double paroi entièrement isolée garantit un chauffage efficace, sans oublier sa prise à brancher qui facilite l'installation.



CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 12 plateaux demi-taille de 18" x 26" / 460 x 660
- Capacité de 24 plateaux demi-taille de 18" x 13" / 460 x 330
- Capacité de 12 plateaux 600 x 400
- Espacement de plateau de 74 mm
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Système de remplissage automatique d'eau de série



L 735 mm H 1 129 mm P 810 mm

P12M - COMMANDE MANUELLE

- Commutateur de sélection de mode Arrêt / Levée / Maintien de température.
- Thermostat mécanique 20-85 °C
- Thermomètre de température d'armoire

ACCESSOIRES

- Kit de filtration d'eau 3M Cuno avec cartouche et raccords de connexion



E32D4 sur P12M E32T4 sur P12M

TURBOFAN P10

ARMOIRE ÉLECTRIQUE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE/LEVÉE DEMI-TAILLE 10 PLATEAUX

Le modèle P10 a une superficie incroyablement compacte de 610 mm tout en offrant une capacité substantielle de 10 plateaux 1/1 GN avec espacement de 74 mm. Les caractéristiques de série incluent une conception d'armoire avec double paroi entièrement isolée pour un réchauffage à faible consommation d'énergie, un générateur d'humidité à remplissage automatique, un mode de fonction armoire de maintien de température et une prise à brancher pour faciliter l'installation. Outre ces caractéristiques, le modèle a toutes les fonctionnalités de conception performante et de durabilité fiable de la série Turbofan, offrant une utilisation adaptée que ce soit en unité autonome ou empilée avec le système de four E33.



L 610 mm H 1 015 mm P 680 mm

P10M - COMMANDE MANUELLE

- Commutateur de sélection de mode Arrêt / Levée / Maintien de température
- Thermostat mécanique 20-85 °C
- Thermomètre de température d'armoire

ACCESSOIRES

- Kit de filtration d'eau 3M Cuno avec cartouche et raccords de connexion



E33D5 sur P10M

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité 10 plateaux Gastronorm GN 1/1
- Capacité de 10 plateaux demi-taille de 18" x 13" / 460 x 330
- Espacement de plateau de 74 mm
- Largeur compacte 610 mm
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Système de remplissage automatique d'eau de série



L 610 mm H 1 015 mm P 680 mm

P10T - COMMANDE TACTILE

- Commande d'écran tactile
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Plage de température 20 - 90 °C

ACCESSOIRES

- Kit de filtration d'eau 3M Cuno avec cartouche et raccords de connexion



E33T5 sur P10T

TURBOFAN P85-8

ARMOIRE ÉLECTRIQUE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE/LEVÉE GRANDE TAILLE 8 PLATEAUX

Conçu pour compléter les fours Turbofan E35, le modèle P85-8 est une armoire de maintien de la température/levée entièrement électrique grande taille pour compléter notre centre de cuisson haute performance. Le design intelligent et compact peut accueillir 8 plateaux de 16" x 29" (406 x 736) ou 18" x 30" (457 x 762) avec glissière de 18" (457) en option.. Stylé et durable à l'extérieur, le modèle P85-8 est très innovant à l'intérieur et offre des capacités précises de levée des pâtes fraîches ou surgelées. Le P85-8 régule la chaleur et l'humidité pour une activation précise de la levure et une commande de température par thermostat de 20 à 40 °C, alors qu'en mode de maintien de la température, la plage est comprise entre 65 et 85 °C.



CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 8 plateaux demi-taille de 16" x 29" / 706 mm x 736 mm
- Espacement de plateau de 76 mm
- Largeur 910 mm
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Système de remplissage automatique d'eau de série



L 910 mm H 914 mm P 880 mm

P85M8 - COMMANDE MANUELLE

- Commutateur de sélection de mode Arrêt / Levée / Maintien de température.
- Thermostat mécanique 20-85 °C
- Thermomètre de température d'armoire

ACCESSOIRES

- Kit de filtration d'eau 3M Cuno avec cartouche et raccords de connexion



Double kit
d'empilage
P85M8/2 DSKP85

E35D6 sur P85M8

E35T6 sur P85M8

TURBOFAN P85-12

ARMOIRE ÉLECTRIQUE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE/LEVÉE GRANDE TAILLE 12 PLATEAUX

Augmentez votre productivité sans accroître l'espace au sol, cette armoire de levée s'installera parfaitement sous le four. Bénéficiez ainsi d'un système central de cuisson intelligent. Reconfiguré pour s'adapter au four à convection Turbofan E35, le modèle P85-12 est le choix parfait en matière de puissance et de praticité. La technologie fiable Turbofan offre un système précis de levée des pâtes fraîches et surgelées avec une capacité de 12 plateaux 16" x 29" (406 x 736) ou 18" x 30" (457 x 762) avec glissière de 18" (457) en option. Le P85-12 régule la chaleur et l'humidité pour une activation précise de la levure et une plage de température par thermostat de 20 à 40 °C, alors qu'en mode de maintien de la température, la plage est comprise entre 65 et 85 °C.



CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Capacité de 12 plateaux demi-taille de 16" x 29" / 706 mm x 736 mm
- Espacement de plateau de 74 mm
- Largeur 910 mm
- Fourni avec cordon de 13 A à brancher
- Système de remplissage automatique d'eau de série



L 910 mm H 1 129 mm P 810 mm

P85M12 - COMMANDE MANUELLE

- Commutateur de sélection de mode Arrêt / Levée / Maintien de température.
- Thermostat mécanique 20-85 °C
- Thermomètre de température d'armoire

ACCESSOIRES

- Kit de filtration d'eau 3M Cuno avec cartouche et raccords de connexion



E35D6 sur P85M12

E35T6 sur P85M12



turbofan[®]

CONVECTION OVEN SYSTEMS

H SERIES

Notre nouvelle gamme d'armoires de maintien de température dédiée est intelligente en matière de design et encore plus intelligente en matière de conception. Disponible en deux largeurs et avec une commande d'écran tactile ou digitale. Vous pouvez les utiliser sous un plan de travail, individuellement ou dans le cadre du système avec un four à convection série Turbofan 32 ou 33.

Les armoires de maintien de température dédiées de la série Turbofan H partagent certaines des fonctionnalités de série :

- CONÇUES POUR ÊTRE UTILISÉES AVEC LES FOURS À CONVECTION E32 ET E33
- LARGEUR COMPACTE
- CONCEPTION DOUBLE PAROI TOTALE
- COMMANDE D'ÉCRAN TACTILE OU DIGITALE
- SYSTÈME DE VENTILATION À CIRCULATION FAIBLE VITESSE
- DOUBLES LAMPES HALOGÈNES À L'INTÉRIEUR DE L'ARMOIRE
- VIDANGE D'ARMOIRE VERS LE COLLECTEUR DE CONDENSAT
- ROULETTES DE 76 MM DE DIAMÈTRE – 2 DOUBLES ROULETTES PIVOTANTES À L'AVANT AVEC FREINS ET 2 ROULETTES FIXES À L'ARRIÈRE
- EMBALLAGE 100 % RECYCLABLE

TURBOFAN H8-UC

ARMOIRE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE ÉLECTRIQUE SOUS PLAN 8 PLATEAUX - 1/1 GN

Cette armoire de maintien de température préserve la qualité supérieure des plats de votre carte au sein d'un petit espace pratique. Sa surface compacte de 610 mm vous permet de l'installer sous un plan de travail en tant que composant du système de four à convection Turbofan E33 ou en tant qu'armoire autonome pour une capacité de maintien de température supplémentaire. Idéal pour cuire et maintenir la température de vos préparations, le système de ventilation à circulation et faible vitesse maintient vos plats à une température comprise entre 20 et 90 °C. Avec 8 plateaux 1/1 GN et espacement de 74 mm, le modèle H8-UC offre une capacité de maintien considérable. Une simple prise à brancher facilitera votre installation.



L 610 mm H 810 mm P 680 mm

H8D-UC - COMMANDE DIGITALE

- Affichage numérique de l'heure et commandes de minuteur
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- 3 minuteurs de maintien de température

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Hauteur d'unité sous plan 810 mm
- Conçu pour un usage individuel ou installé avec les fours à convection Turbofan E33
- Capacité 8 plateaux GN 1/1
- Espacement de plateau de 74 mm
- Largeur compacte 610 mm
- Fourni avec cordon de 220-240 V à brancher
- Puissance de chauffe de 1 200 W
- Commande de température électronique
- Système de ventilation à circulation faible vitesse
- Doubles lampes halogènes à l'intérieur de l'armoire
- Vidange d'armoire vers le collecteur de condensat



L 610 mm H 810 mm P 680 mm

H8T-UC - COMMANDE TACTILE

- Commande d'écran tactile
- Menu de programme avec icône
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône

TURBOFAN H8-FS-UC

ARMOIRE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE ÉLECTRIQUE SOUS PLAN 8 PLATEAUX - GRANDE TAILLE

Une cuisine à l'activité intense exige un haut niveau de fiabilité. Le modèle H8-FS répond à cette exigence avec sa puissance de chauffe de 1 900 W et la commande de température électronique garantissant de maintenir vos plats à température stable entre 20 et 90 °C. Conçue pour un usage indépendant ou en tant que compagnon du four à convection Turbofan E32, l'armoire H8-FS est facile à installer et à utiliser. Il ira parfaitement sous un plan de travail et accueillera 6 plateaux grande taille (460 mm x 660 mm ou 18" x 26"). Également utile quand il s'agit de prendre une décision, son aspect exceptionnel et sa durabilité sont inhérents à cette gamme reconçue.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Hauteur d'unité sous plan 810 mm
- Conçu pour un usage individuel ou installé avec les fours à convection Turbofan E32
- Capacité 8 plateaux grande taille 460 mm x 660 mm / 18" x 26"
- Espacement de plateau de 74 mm
- Largeur 735 mm
- Fourni avec cordon de 220-240 V à brancher
- Puissance de chauffe de 1 900 W
- Commande de température électronique
- Système de ventilation à circulation faible vitesse
- Doubles lampes halogènes à l'intérieur de l'armoire
- Vidange d'armoire vers le collecteur de condensat



L 735 mm H 810 mm P 810 mm

H8D-FS-UC - COMMANDE DIGITALE

- Affichage numérique de l'heure et de la température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- 3 minuteurs de maintien de température



L 735 mm H 810 mm P 810 mm

H8T-FS-UC - COMMANDE TACTILE

- Commande d'écran tactile
- Menu de programme avec icône
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône

TURBOFAN H10

ARMOIRE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE ÉLECTRIQUE 10 1/1 GN

Vous avez besoin d'une capacité substantielle au sein d'une superficie compacte de 610 mm ? Le nouveau modèle H10 a toutes les cartes en main. Avec ces dix plateaux 1/1 GN et son espacement de 74 mm, cette armoire fonctionnera en harmonie avec le four Turbofan E33 ou en tant qu'unité autonome. Pour les opérations de cuisson et de maintien de température en volume qui ont besoin d'espace (sans équipement volumineux), le nouveau H10 est une solution idéale, avec une capacité de dix plateaux bénéficiant du système populaire de ventilation à circulation faible vitesse.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Conçu pour un usage individuel ou installé avec les fours à convection Turbofan E33
- Capacité 10 plateaux GN 1/1
- Espacement de plateau de 74 mm
- Largeur compacte 610 mm
- Fourni avec cordon de 220-240 V à brancher
- Puissance de chauffe de 1 200 W
- Commande de température électronique
- Système de ventilation à circulation faible vitesse
- Doubles lampes halogènes à l'intérieur de l'armoire
- Vidange d'armoire vers le collecteur de condensat



L 610 mm H 1 015 mm P 680 mm

H10D - COMMANDE DIGITALE

- Affichage numérique de l'heure et de la température
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- 3 minuteurs de maintien de température



L 610 mm H 1 015 mm P 680 mm

H10T - COMMANDE TACTILE

- Commande d'écran tactile
- Menu de programme avec icône
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône

ACCESSOIRES



E33D5 sur H10D

ACCESSOIRES



E33T5 sur H10T

TURBOFAN H10-FS

ARMOIRE DE MAINTIEN DE TEMPÉRATURE ÉLECTRIQUE 10 PLATEAUX - GRANDE TAILLE

Plus d'attente autour de l'armoire de maintien de la température des plats. Avec le nouveau modèle H10-FS, les cuisines à grand volume ont désormais une solution pour contrôler la température des plats à grandes échelles. La plus grande armoire de maintien de la gamme, elle peut se vanter d'une capacité de dix plateaux pour une dimension parfaite (460 mm x 660 mm ou 18" x 26"). À l'instar du reste de la série Turbofan, le modèle H10-FS est robuste. Il est également polyvalent, et peut servir d'unité autonome si nécessaire ou être empilé avec le système de four E32 pour une intégration en douceur.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Conçu pour un usage individuel ou installé avec les fours à convection Turbofan E33
- Capacité 10 plateaux grande taille 460 mm x 660 mm / 18" x 26"
- Espacement de plateau de 74 mm
- Largeur compacte 735 mm
- Fourni avec cordon de 220-240 V à brancher
- Puissance de chauffe de 1 900 W
- Commande de température électronique
- Système de ventilation à circulation faible vitesse
- Doubles lampes halogènes à l'intérieur de l'armoire
- Vidange d'armoire vers le collecteur de condensat



L 735 mm H 1 015 mm P 810 mm

H10D-FS - COMMANDE DIGITALE

- Affichage numérique de l'heure et commandes de minuteur
- Affichages de 20 mm de haut, large et facile à lire
- 3 minuteurs de maintien de température



L 735 mm H 1 015 mm P 810 mm

H10T-FS - COMMANDE TACTILE

- Commande d'écran tactile
- Menu de programme avec icône
- Minuteurs pour étagère individuelle
- Port USB pour la mise à jour de programme/icône

ACCESSOIRES



E32D4 sur H10D-FS

ACCESSOIRES



E32T4 sur H10T-FS

**IL EST PLUS SIMPLE D'ÊTRE INTUITIF -
ET ENCORE PLUS FACILE
D'ÊTRE SPECTACULAIRE.**



Du pain aux pizzas en passant par les fruits de mer, les viandes et les légumes ainsi que les desserts, les normes les plus strictes demandées par votre carte sont désormais applicables à chaque service.

turbofan[®]

COMBI

40SERIES

Le Combi de la série Turbofan 4 rassemble toute une gamme de fonctionnalités intuitives et de puissance brute sur une superficie compacte de 812 mm. Votre cuisine connaîtra un nouveau niveau de productivité.

Atteignez, vous aussi, un tout autre niveau de productivité.

Du pain aux pizzas en passant par les fruits de mer, les viandes et les légumes ainsi que les desserts, les normes les plus strictes demandées par votre carte sont désormais applicables à chaque service.

Tous les fours à convection de la série Turbofan 40 partagent les caractéristiques de série :

- VENTILATEUR RÉVERSIBLE AUTOMATIQUE POUR L'UNIFORMITÉ DE LA CUISSON
- VAPEUR DIRECTE ÉLECTRIQUE
- DOUBLE PORTE VITRÉE AVEC VERRE TREMPÉ THERMORÉFLÉCHISSANT
- CHAMBRE DE CUISSON PARFAITEMENT LISSE
- CHARNIÈRES RÉGLABLES POUR DES PORTES ENTIÈREMENT HERMÉTIQUES
- ÉCLAIRAGE DE CHAMBRE À LED
- DOUCHETTE AVEC FIXATIONS ET RACCORDS INCLUS
- PIEDS EN ACIER INOXYDABLE RÉGLABLES DE 76 MM DE HAUT ET 50 MM DE DIAMÈTRE ANTIDÉRAPANTS
- EMBALLAGE 100 % RECYCLABLE

Les fours uniques peuvent être installés sur des pieds. Tous les pieds ont une conception en acier inoxydable de série avec 6 plateaux sur châssis en tube carré de 38 et 32 mm montés sur roulettes.

Les pieds sont fournis en kit et nécessitent 10 min d'assemblage.

Chaque pied a une configuration modulaire et le style pour compléter la série Turbofan.



01

PAROIS DE CHAMBRE LISSES

Le combi-vapeur est équipé d'une chambre de cuisson aux parois parfaitement lisses avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.

01 TECHNOLOGIE SAFE TOUCH

Les portes de four ventilées Safe Touch sont équipées de verre enduit sur la face intérieure, thermoréfléchissant et à faible émissivité, limitant l'absorption de chaleur et la quantité de chaleur transférée vers la surface extérieure du panneau de verre. La porte ventilée permet une dissipation de chaleur supplémentaire quand elle approche du deuxième panneau de verre. Véritable approche gagnant-gagnant – une porte vitrée intérieure à faible perte de chaleur et de faibles températures de surface de porte Safe Touch.

FONCTIONNALITÉ DE VENTILATEUR

Le côté réversible qui garantira une cuisson parfaite. Ici l'inversion automatique du sens des pales du ventilateur garantit une cuisson parfaitement uniforme.

LA FORCE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT*

Ce système Ecospeed innovant étalonne les niveaux de puissance en fonction de la quantité de nourriture à cuire. C'est une fonctionnalité intelligente optimisant l'émission de chaleur en minimisant les pertes. Tout cela en veillant à ce que les températures restent constantes. * Ce système est disponible sur les modèles numériques uniquement



02

02 SONDE DE TEMPÉRATURE À CŒUR

Disponible sur les modèles numériques de la série 40, cet outil offre une alternative fiable au fonctionnement du minuteur. La sonde de température multipoint peut être utilisée conjointement à tout mode de programme en détectant la température de produit interne pour un résultat de cuisson exceptionnelle.

NETTOYAGE

Un système de nettoyage manuel est disponible sur tous les modèles avec la douchette faisant office d'outil de nettoyage durable et efficace.



03 NETTOYAGE FACILE*

La série 40D est conçue avec un système de nettoyage exclusif avec cartouches de détergent liquide remplaçables. Plus de remplissage de produits chimiques dangereux et de réservoirs disgracieux à proximité. Vous n'avez qu'à sélectionner le cycle de nettoyage et le système se nettoiera automatiquement. * Ce système est disponible sur les modèles 40D.



03

TURBOFAN COMBI EC40-5

FOUR COMBI ÉLECTRIQUE À 5 PLATEAUX GRANDE TAILLE

Une alliance d'esthétique, de puissance et de performance pour que le modèle EC40-5 fonctionne à la perfection, idéal pour les opérations en salle. Avec sa puissance de chauffe de 7 kW, appréciez une fonctionnalité de cuisson à convection, à vapeur directe et combi. Avec une capacité de cinq plateaux grande taille et une configuration de chargement est-ouest pour un meilleur accès, ce four combi ouvre la porte à un nouveau niveau de productivité. L'éclairage LED clair de la chambre permet d'exposer vos plats alors qu'ils cuisent, garantissant que ce four combi ait l'air tout aussi exceptionnel que sa cuisson.



L 812 mm H 795 mm P 725 mm

EC40M5 - COMMANDE MANUELLE

- Minuterie manuelle de 120 minutes
- Sélecteur pour les modes convection, vapeur ou combi
- Fonction de refroidissement rapide à l'ouverture de la porte
- Système de nettoyage manuel avec douchette raccordé à l'extérieur

ACCESSOIRES

- Sonde de température à cœur multipoint



EC40M5 sur SK40A

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Version à vapeur directe électrique
- Capacité 5 plateaux 1/1
- Capacité 5 plateaux 600 mm x 400 mm
- Espacement de plateau de 70 mm
- Largeur compacte 812 mm
- Puissance de chauffe de 7 kW
- Inclut une douchette avec fixations et raccords



L 812 mm H 795 mm P 725 mm

EC40D5 - COMMANDE DIGITALE

- 2 vitesses de ventilateur, la faible vitesse réduit également la puissance de chauffe.
- Panneau de commande tactile électronique
- Affichage LED alphanumérique haute visibilité
- 10 modes de cuisson préprogrammés identifiables par les icônes de démarrage instantané
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson.
- Commande de ventilation automatique de la chambre
- Éclairage de chambre de cuisson à LED et minuterie
- Système de nettoyage automatique avec système de nettoyage liquide (LCS)

ACCESSOIRES

- Sonde de température à cœur multipoint



EC40D5 sur SK40A

TURBOFAN COMBI EC40-7

FOUR COMBI ÉLECTRIQUE À 7 PLATEAUX GRANDE TAILLE

Grâce à sa puissance de chauffe de 12 kW et son ergonomie intuitive, le four EC40-7 réalisera des résultats consistants avec sept plateaux grande taille ou des plateaux 1/1 GN. Cette énergie supplémentaire permet de bénéficier d'une certaine flexibilité dans la programmation, en d'autres termes, les modes convection, vapeur et combinaison pourront être affinés pour obtenir une cuisson parfaite. L'espacement large des plateaux et l'interface simple d'utilisation ont été conçus en pensant à l'utilisateur et une douchette installée à l'extérieur accélère le nettoyage à la fin de votre tâche.



L 812 mm H 960 mm P 725 mm

E40M7 - COMMANDE MANUELLE

- Commandes électromécaniques pour régler l'heure, la température et le mode de fonctionnement
- Minuterie manuelle de 120 minutes
- Sélecteur pour les modes convection, vapeur ou combi
- Fonction de refroidissement rapide à l'ouverture de la porte
- Système de nettoyage manuel avec douchette raccordé à l'extérieur

ACCESSOIRES

- Sonde de température à cœur multipoint



EC40M7 sur SK40A

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Version à vapeur directe électrique
- Capacité 7 plateaux 1/1
- Capacité 7 plateaux 600 mm x 400 mm
- Espacement de plateau de 70 mm
- Largeur compacte 812 mm
- Puissance de chauffe de 12 kW
- Inclut une douchette avec fixations et raccords



L 812 mm H 960 mm P 725 mm

E40D7 - COMMANDE DIGITALE

- 2 vitesses de ventilateur, la faible vitesse réduit également la puissance de chauffe.
- Panneau de commande tactile électronique
- Affichage LED alphanumérique haute visibilité
- 10 modes de cuisson préprogrammés identifiables par les icônes de démarrage instantané
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson.
- Commande de ventilation automatique de la chambre
- Système de commande de l'humidité automatique.
- Éclairage de chambre de cuisson à LED et minuterie
- Système de nettoyage automatique avec système de nettoyage liquide (LCS)

ACCESSOIRES

- Sonde de température à cœur multipoint



EC40D7 sur SK40A

TURBOFAN COMBI EC40-10

FOUR COMBI ÉLECTRIQUE À 10 PLATEAUX GRANDE TAILLE

Avec une capacité de dix plateaux de 1/1 GN ou 600 mm x 400 mm, le four EC40-10 permettra à votre cuisine de voir en grand. Le plus grand four de la gamme Turbofan Combi, conçu pour les volumes élevés et une productivité maximale. Avec sa puissance de chauffe 14 kW, obtenez des résultats cohérents, que ce soit pour le mode convection, vapeur ou combinaison. Une superficie compacte de 810 mm garantira un gain d'espace. Le modèle EC40-10 peut être complété avec le four SK40-10A pour plus d'efficacité et pour que plus grand rime avec optimisation.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Version à vapeur directe électrique
- Capacité 10 plateaux 1/1
- Capacité 10 plateaux 600 mm x 400 mm
- Espacement de plateau de 70 mm
- Largeur compacte 812 mm
- Puissance de chauffe de 14 kW
- Inclut une douchette avec fixations et raccords



L 812 mm H 1 170 mm P 725 mm

EC40M10 - COMMANDE MANUELLE

- Commandes électromécaniques pour régler l'heure, la température et le mode de fonctionnement
- Plage de température 50-260 °C
- Minuterie manuelle de 120 minutes
- Sélecteur pour les modes convection, vapeur ou combi
- Fonction de refroidissement rapide à l'ouverture de la porte
- Système de nettoyage manuel avec douchette raccordé à l'extérieur
- Ventilation manuelle de la chambre
- Éclairage de chambre LED

ACCESSOIRES

- Sonde de température à cœur multipoint



EC40M10 sur SK40-10A



L 812 mm H 1 170 mm P 725 mm

EC40D10 - COMMANDE DIGITALE

- 2 vitesses de ventilateur, la faible vitesse réduit également la puissance de chauffe.
- Panneau de commande tactile électronique
- Affichage LED alphanumérique haute visibilité
- 10 modes de cuisson préprogrammés identifiables par les icônes de démarrage instantané
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson.
- Commande de ventilation automatique de la chambre
- Éclairage de chambre de cuisson à LED et minuterie
- Système de nettoyage automatique avec système de nettoyage liquide (LCS)

ACCESSOIRES

- Sonde de température à cœur multipoint



EC40D10 sur SK40-10A



TABLEAU DE COMPARAISON DES PRODUITS

SÉRIE 20 **54** | SÉRIE 30 **59** | SÉRIE P **65** | SÉRIE H **66** | SÉRIE 40 **67**



TABLEAU DE COMPARAISON DES PRODUITS



SPÉCIFICATIONS	Turbofan E22M3				Turbofan E23M3			
	E22M3	E22M3/SK23	E22M3/2	E22M3/2C	E23M3	E23M3/SK23	E23M3/2	E23M3/2C
POSITIONS D'ÉTAGÈRE/GLISSIÈRE	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3
Espacements des glissières (mm)	70	70	70	70	85	85	85	85
CAPACITÉ DES PLATEAUX								
Demi-taille 460 x 330	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3
Grande taille 460 x 660								
Plateau Gastronorm GN 2/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3
Plateau Euronorm 600 x 400								
Plateau Gastronorm GN 1/1								
Plateau 16" x 29"								
Plateau 18" x 30"								
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES NOMINALES								
220-240 V monophasé	2,1 kW	2,1 kW	2,1 kW/ 2,1 kW	2,1 kW/ 2,1 kW	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW
400-415 V triphasé								
Avec cordon	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A
Caractéristiques nominales du gaz								
EXTÉRIEUR	Largeur (mm)	610	610	610	610	610	610	610
	Hauteur (mm)	552	1 439	1 461	1 543	607	1 487	1 571
	Profondeur (mm)	608	608	645	645	642	642	642
INTÉRIEUR	Largeur (mm)	495	495	495	495	495	495	495
	(Four / Armoire de levée) Hauteur (mm)	250	250	250	250	305	305	305
	Profondeur (mm)	340	340	340	340	340	340	340
CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE								
Commandes mécaniques	•	•	•	•	•	•	•	•
Commandes de l'affichage digital								
Commandes d'écran tactile								
Thermostat mécanique	•	•	•	•	•	•	•	•
Thermostat électronique								
Minuteur mécanique 60 min	•	•	•	•	•	•	•	•
Minuteur électronique 180 min								
Ventilateur à sens unique et faible vitesse	1	1	1/1	1/1				
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s)					1	1	1/1	1/1
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s) deux vitesses								
Injection d'eau								
Mode humidité								
Injection de vapeur								
Kit de sonde de température à cœur								
Mode / élément Grill								
Chambre de four émaillée vitrifiée	•	•	•	•	•	•	•	•
Lampes halogènes					1	1	1/1	1/1
Porte abattante	•	•	•	•	•	•	•	•
Porte à charnière latérale réversible sur place								
Poignée de porte à bascule								
Porte ventilée Safe Touch	•	•	•	•	•	•	•	•
Vitre de porte de four facile à nettoyer	•	•	•	•	•	•	•	•
Joint de porte à encastrer	•	•	•	•	•	•	•	•
Glissières de four fournies	3	3	6	6	3	3	6	6
Double mode levée et maintien de température								
Système d'eau à remplissage automatique								
Double kit d'empilage – Pieds ajustables			•				•	
Double kit d'empilage – Roulettes		Option		•		Option		•



d Turbofan E23D3				t Turbofan E23T3				m Turbofan E27M2			
E23D3	E23D3/SK23	E23D3/2	E23D3/2C	E23T3	E23T3/SK23T	E23T3/2	E23T3/2C	E27M2	E27M2/SK2731N/U	E27M2/2	E27M2/2C
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5	2	2/6	2/2/3	2/2/3
85	85	85	85	85	85	85	85	115	115	115	115

3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5	4	4/12	4/4/6	4/4/6
								2	2/6	2/2/3	2/2/3
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5	4	4/12	4/4/6	4/4/6
								2	2/6	2/2/3	2/2/3

3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW
13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A
610	610	610	610	745	745	745	745	810	810	810	810
607	1 487	1 571	1 653	512	1 392	1 571	1 653	607	1 487	1 571	1 653
642	642	643	642	643	643	643	643	762	762	762	762
495	495	495	495	495	495	495	495	695	695	695	695
305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305
340	340	340	340	340	340	340	340	470	470	470	470

								•	•	•	•
•	•	•	•								
				•	•	•	•				
								•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•				
1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
•	•	•	•	•	•	•	•				
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	2	2	2/2	2/2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3	3	6	6	3	3	6	6	2	2	4	4
		•				•				•	
	Option		•		Option		•		Option		•

TABLEAU DE COMPARAISON DES PRODUITS



SPÉCIFICATIONS	d Turbofan E27D2				t Turbofan E27T2			
	E27D2	E27D2/ SK2731N/U	E27D2/2	E27D2/2C	E27T2	E27T2/ SK2728TN/U	E27T2/2	E27T2/2C
POSITIONS D'ÉTAGÈRE/GLISSIÈRE	2	2/6	2/2/3	2/2/3	2	2/6	2/2/5	2/2/5
Espacements des glissières (mm)	115	115	115	115	115	115	115	115
CAPACITÉ DES PLATEAUX								
Demi-taille 460 x 330	4	4/12	4/4/6	4/4/6	4	4/12	4/4/10	4/4/10
Grande taille 460 x 660	2	2/6	2/2/3	2/2/3	2	2/6	2/2/5	2/2/5
Plateau Gastronorm GN 2/3	4	4/12	4/4/6	4/4/6	4	4/12	4/4/10	4/4/10
Plateau Euronorm 600 x 400	2	2/6	2/2/3	2/2/3	2	2/6	2/2/5	2/2/5
Plateau Gastronorm GN 1/1								
Plateau 16" x 29"								
Plateau 18" x 30"								
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES NOMINALES								
220-240 V monophasé	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW
400-415 V triphasé								
Avec cordon	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A
Caractéristiques nominales du gaz								
EXTÉRIEUR	Largeur (mm)	810	810	810	810	945	945	945
	Hauteur (mm)	607	1 487	1 571	1 653	512	1 393	1 571
	Profondeur (mm)	762	762	762	762	762	762	762
INTÉRIEUR	Largeur (mm)	695	695	695	695	695	695	695
	(Four / Armoire de levée) Hauteur (mm)	305	305	305	305	305	305	305
	Profondeur (mm)	470	470	470	470	470	470	470
CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE								
Commandes mécaniques								
Commandes de l'affichage digital	•	•	•	•				
Commandes d'écran tactile					•	•	•	•
Thermostat mécanique								
Thermostat électronique	•	•	•	•	•	•	•	•
Minuteur mécanique 60 min								
Minuteur électronique 180 min	•	•	•	•	•	•	•	•
Ventilateur à sens unique et faible vitesse								
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s)	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s) deux vitesses								
Injection d'eau								
Mode humidité								
Injection de vapeur	•	•	•	•	•	•	•	•
Kit de sonde de température à cœur								
Mode / élément Grill								
Chambre de four émaillée vitrifiée	•	•	•	•	•	•	•	•
Lampes halogènes	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
Porte abattante	•	•	•	•	•	•	•	•
Porte à charnière latérale réversible sur place								
Poignée de porte à bascule								
Porte ventilée Safe Touch	•	•	•	•	•	•	•	•
Vitre de porte de four facile à nettoyer	•	•	•	•	•	•	•	•
Joint de porte à encastrer	•	•	•	•	•	•	•	•
Glissières de four fournies	2	2	4	4	2	2	4	4
Double mode levée et maintien de température								
Système d'eau à remplissage automatique								
Double kit d'empilage – Pieds ajustables			•				•	
Double kit d'empilage – Roulettes		Option		•		Option		•



m Turbofan E27M3				d Turbofan E27D3				t Turbofan E27T3			
E27M3	E27M3/ SK2731N/U	E27M3/2	E27M3/2C	E27D3	E27D3/ SK2731N/U	E27D3/2	E27D3/2C	E27T3	E27T3/ SK2728TN/U	E2TD3/2	E27T3/2C
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5
85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85

6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	06/06/2010	06/06/2010
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5
6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	06/06/10	06/06/10
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5

4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW
810	810	810	810	810	810	810	810	945	945	945	945
607	1 487	1 571	1 653	607	1 487	1 571	1 653	512	1 393	1 571	1 653
762	762	762	762	762	762	762	762	762	762	762	762
695	695	695	695	695	695	695	695	695	695	695	695
305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305
470	470	470	470	470	470	470	470	470	470	470	470

•	•	•	•								
				•	•	•	•				
								•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•								
				•	•	•	•	•	•	•	•
1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
				•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	2	2/2	2/2	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3	3	6	6	3	3	6	6	3	3	6	6
		•				•				•	
	Option		•		Option		•		Option		•

TABLEAU DE COMPARAISON DES PRODUITS



SPÉCIFICATIONS	m Turbofan E28M4				d Turbofan E28D4				
	E28M4	E28M4/ SK2731N/U	E28M4/2	E28M4/2C	E28D4	E28D4/ SK2731N/U	E28D4/2	E28D4/2C	
POSITIONS D'ÉTAGÈRE/GLISSIÈRE	4	4/6	4/4/3	4/4/3	4	4/6	4/4/3	4/4/3	
Espacements des glissières (mm)	80	80	80	80	80	80	80	80	
CAPACITÉ DES PLATEAUX									
Demi-taille 460 x 330	8	8/12	8/8/6	8/8/6	8	8/12	8/8/6	8/8/6	
Grande taille 460 x 660	4	4/6	4/4/3	4/4/3	4	4/6	4/4/3	4/4/3	
Plateau Gastronorm GN 2/3	8	8/12	8/8/6	8/8/6	8	8/12	8/8/6	8/8/6	
Plateau Euronorm 600 x 400	4	4/6	4/4/3	4/4/3	4	4/6	4/4/3	4/4/3	
Plateau Gastronorm GN 1/1									
Plateau 16" x 29"									
Plateau 18" x 30"									
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES NOMINALES									
220-240 V monophasé	6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	
400-415 V triphasé									
Avec cordon									
Caractéristiques nominales du gaz									
EXTÉRIEUR	Largeur (mm)	810	810	810	810	810	810	810	
	Hauteur (mm)	662	1 542	1 681	1 763	662	1 542	1 681	1 763
	Profondeur (mm)	762	762	762	762	762	762	762	762
INTÉRIEUR	Largeur (mm)	695	695	695	695	695	695	695	
	(Four / Armoire de levée) Hauteur (mm)	355	355	355	355	355	355	355	
	Profondeur (mm)	470	470	470	470	470	470	470	
CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE									
Commandes mécaniques	•	•	•	•					
Commandes de l'affichage digital					•	•	•	•	
Commandes d'écran tactile									
Thermostat mécanique	•	•	•	•					
Thermostat électronique					•	•	•	•	
Minuteur mécanique 60 min	•	•	•	•					
Minuteur électronique 180 min					•	•	•	•	
Ventilateur à sens unique et faible vitesse									
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s)	2	2	2/2	2/2	2	2	2/2	2/2	
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s) deux vitesses									
Injection d'eau									
Mode humidité									
Injection de vapeur					•	•	•	•	
Kit de sonde de température à cœur									
Mode / élément Grill									
Chambre de four émaillée vitrifiée	•	•	•	•	•	•	•	•	
Lampes halogènes	2	2	2/2	2/2	1	1	1/1	1/1	
Porte abattante	•	•	•	•	•	•	•	•	
Porte à charnière latérale réversible sur place									
Poignée de porte à bascule									
Porte ventilée Safe Touch	•	•	•	•	•	•	•	•	
Vitre de porte de four facile à nettoyer	•	•	•	•	•	•	•	•	
Joint de porte à encastrer	•	•	•	•	•	•	•	•	
Glissières de four fournies	4	4	8	8	4	4	8	8	
Double mode levée et maintien de température									
Système d'eau à remplissage automatique									
Double kit d'empilage – Pieds ajustables			•				•		
Double kit d'empilage – Roulettes		Option		•		Option		•	

20SERIES



t Turbofan E28T4			
E28T4	E28T4/ SK2728TN/U	E28T4/2	E28T4/2C
4	4/6	4/4/5	4/4/5
80	80	80	80

8	8/12	8/8/10	8/8/10
4	4/6	4/4/5	4/4/5
8	8/12	8/8/10	8/8/10
4	4/6	4/4/5	4/4/5

6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW
945	945	945	945
567	1 447	1 681	1 763
762	762	762	762
695	695	695	695
355	355	355	355
470	470	470	470

•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
2	2	2/2	2/2
•	•	•	•
•	•	•	•
1	1	1/1	1/1
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
4	4	8	8
		•	
	Option		•

30SERIES



m Turbofan E30M3			
E30M3	E30M3/ SK2731N	E30M3/2	E30M3/2C
3	3/6	3/3/3	3/3/3
100	100	100	100

3	3/6	3/3/3	3/3/3
3	3/6	3/3/3	3/3/3
3	3/6	3/3/3	3/3/3

2,3 kW	2,3 kW	2,3 kW/2,3 kW	2,3 kW/2,3 kW
13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A
810	810	810	810
625	1 505	1 611	1 693
616	666	666	666
565	565	565	565
425	425	425	425
395	395	395	395

•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1	1	1/1	1/1
•	•	•	•
1	1	1/1	1/1
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
3	3	6	6
		•	
	Option		•

TABLEAU DE COMPARAISON DES PRODUITS



SPÉCIFICATIONS	Turbofan E31D4				Turbofan E32D4				
	E31D4	E31D4/ SK2731N	E31D4/2	E31D4/2C	E32D4	E32D4/SK32	E32D4/2	E32D4/2C	
POSITIONS D'ÉTAGÈRE/GLISSIÈRE	4	4/6	4/4/3	4/4/3	4	4/6	4/4	4/4	
Espacements des glissières (mm)	80	80	80	80	110	110	110	110	
CAPACITÉ DES PLATEAUX									
Demi-taille 460 x 330	4	4/6	4/4/3	4/4/3	8	8/12	8/8	8/8	
Grande taille 460 x 660					4	4/6	4/5	4/4	
Plateau Gastronorm GN 2/3	4	4/6	4/4/3	4/4/3	8	8/12	8/8	8/8	
Plateau Euronorm 600 x 400					4	4/6	4/5	4/4	
Plateau Gastronorm GN 1/1	4	4/6	4/4/3	4/4/3					
Plateau 16" x 29"									
Plateau 18" x 30"									
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES NOMINALES									
230-240 V monophasé	3,1 kW	3,1 kW	3,1 kW/3,1 kW	3,1 kW/3,1 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW/6,5 kW	6,5 kW/6,5 kW	
400-415 V triphasé									
Avec cordon	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A					
Caractéristiques nominales du gaz									
EXTÉRIEUR	Largeur (mm)	810	810	810	810	735	735	735	735
	Hauteur (mm)	625	1 505	1 611	1 693	730	1 602	1 720	1 720
	Profondeur (mm)	616	665	666	666	810	810	858	858
INTÉRIEUR	Largeur (mm)	565	565	565	565	465	465	465	465
	(Four / Armoire de levée) Hauteur (mm)	425	425	425	425	515	515	515	515
	Profondeur (mm)	395	395	395	395	700	700	700	700
CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE									
Commandes mécaniques									
Commandes de l'affichage digital	•	•	•	•	•	•	•	•	
Commandes d'écran tactile									
Thermostat mécanique									
Thermostat électronique	•	•	•	•	•	•	•	•	
Minuteur mécanique 60 min									
Minuteur électronique 180 min	•	•	•	•	•	•	•	•	
Ventilateur à sens unique et faible vitesse	1	1	1/1	1/1					
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s)									
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s) deux vitesses					1	1/1	1/1	1/1	
Injection d'eau									
Mode humidité					•	•	•	•	
Injection de vapeur									
Kit de sonde de température à cœur					Option	Option	Option	Option	
Mode / élément Grill	•	•	•	•					
Chambre de four émaillée vitrifiée	•	•	•	•	•	•	•	•	
Lampes halogènes	1	1	1/1	1/1	2	2	2/2	2/2	
Porte abattante									
Porte à charnière latérale réversible sur place	•	•	•	•	•	•	•	•	
Poignée de porte à bascule									
Porte ventilée Safe Touch	•	•	•	•	•	•	•	•	
Vitre de porte de four facile à nettoyer	•	•	•	•	•	•	•	•	
Joint de porte à encastrer	•	•	•	•	•	•	•	•	
Glissières de four fournies	4	4	8	8	4	4	8	8	
Double mode levée et maintien de température									
Système d'eau à remplissage automatique									
Double kit d'empilage – Pieds ajustables			•				•		
Double kit d'empilage – Roulettes		Option		•		Option		•	



		t Turbofan E32T4						d Turbofan E33D5		
E32D4/ P8M	E32D4/P12M	E32T4	E32T4/SK32	E32T4/2	E32T4/2C	E32T4/ P8M	E32T4/P12M	E33D5	E33D5/SK33	E33D5/2
4/8	4/12	4	4/6	4/4	4/4	4/8	4/12	5	5/5	5/5
110/76	110/74	110	110	110	110	110/76	110/74	85	85	85

8/16	8/24	8	8/12	8/8	8/8	8/16	8/24			
4/8	4/12	4	4/6	4/5	4/4	4/8	4/12			
8/16	8/24	8	8/12	8/8	8/8	8/16	8/24			
4/8	4/12	4	4/6	4/5	4/4	4/8	4/12			
								5	5/5	5/5

6,5 kW /1,5 kW	6,5 kW/1,9 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW/6,5 kW	6,5 kW/6,5 kW	6,5 kW /1,5 kW	6,5 kW/1,9 kW	6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW/ 6,0 kW
13 A (P8M)	13 A (P12M)					13 A (P8M)	13 A (P12M)			
735	735	735	735	735	735	735	735	610	610	610
1 560	1 775	730	1 602	1 720	1 720	1 560	1 775	730	1 602	1 720
810	810	810	810	858	858	810	810	680	680	680
465	465	465	465	465	465	465	465	330	330	330
515 / 730	515 / 945	515	515	515	515	515 / 730	515 / 945	515	515	515
700	700	700	700	700	700	700	700	570	570	570

• (P8M)	• (P12M)					• (P8M)	• (P12M)			
•	•							•	•	•
• (P8M)	• (P12M)	•	•	•	•	• (P8M)	• (P12M)			
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1 (P8M)	1 (P12M)					1 (P8M)	1 (P12M)			
1	1	1	1/1	1/1	1/1	1	1	1	1	1/1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2/2	2/2	2	2	2/2	2/2	2/2	2/2	2	2	2/2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
4	4	4	4	8	8	4	4	5	5	10
• (P8M)	• (P12M)					• (P8M)	• (P12M)			
• (P8M)	• (P12M)					• (P8M)	• (P12M)			
				•						•
			Option						Option	

TABLEAU DE COMPARAISON DES PRODUITS



SPÉCIFICATIONS	d Turbofan E33D5		t Turbofan E33T5					
	E33D5/2C	E33D5/P10M	E33T5	E33T5/SK33	E33T5/2	E33T5/2C	E33T5/P10M/T	
POSITIONS D'ÉTAGÈRE/GLISSIÈRE	5/5	5/10	5	5/5	5/5	5/5	5/10	
Espacements des glissières (mm)	85	85/74	85	85	85	85	85/74	
CAPACITÉ DES PLATEAUX								
Demi-taille 460 x 330								
Grande taille 460 x 660								
Plateau Gastronorm GN 2/3								
Plateau Euronorm 600 x 400								
Plateau Gastronorm GN 1/1	5/5	5/10	5	5/5	5/5	5/5	5/10	
Plateau 16" x 29"								
Plateau 18" x 30"								
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES NOMINALES								
230-240 V monophasé	6,0 kW/ 6,0 kW	6,0kW/1,5 kW	6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW/ 6,0 kW	6,0 kW/ 6,0 kW	6,0kW/1,5 kW	
400-415 V triphasé								
Avec cordon		13 A (P10M)					13 A (P10M)	
Caractéristiques nominales du gaz								
EXTÉRIEUR	Largeur (mm)		610	610	610	610	610	
	Hauteur (mm)		1 720	1 665	730	1 602	1 720	1 665
	Profondeur (mm)		680	680	680	680	680	680
INTÉRIEUR	Largeur (mm)		330	330	330	330	330	330
(Four / Armoire de levée)	Hauteur (mm)		515	515 / 810	515	515	515	515 / 810
	Profondeur (mm)		570	570	570	570	570	570
CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE								
Commandes mécaniques		• (P10M)					• (P10M)	
Commandes de l'affichage digital	•	•						
Commandes d'écran tactile			•	•	•	•	•	
Thermostat mécanique		• (P10M)					• (P10M)	
Thermostat électronique	•	•	•	•	•	•	•	
Minuteur mécanique 60 min								
Minuteur électronique 180 min	•	•	•	•	•	•	•	
Ventilateur à sens unique et faible vitesse		1 (P10M)					1 (P10M)	
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s)								
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s) deux vitesses	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	1/1	
Injection d'eau								
Mode humidité	•	•	•	•	•	•	•	
Injection de vapeur								
Kit de sonde de température à cœur	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	
Mode / élément Grill								
Chambre de four émaillée vitrifiée	•	•	•	•	•	•	•	
Lampes halogènes	2/2	2/2	2	2	2/2	2/2	2/2	
Porte abattante								
Porte à charnière latérale réversible sur place								
Poignée de porte à bascule	•	•	•	•	•	•	•	
Porte ventilée Safe Touch	•	•	•	•	•	•	•	
Vitre de porte de four facile à nettoyer	•	•	•	•	•	•	•	
Joint de porte à encastrer	•	•	•	•	•	•	•	
Glissières de four fournies	10	5	5	5	10	10	5	
Double mode levée et maintien de température		• (P10M)					• (P10M)	
Système d'eau à remplissage automatique		• (P10M)					• (P10M)	
Double kit d'empilage – Pieds ajustables					•			
Double kit d'empilage – Roulettes	•			Option		•		



d Turbofan E35D-30						t Turbofan E35T-30					
E35D-30	E35D-30/SK35	E35D-30/2	E35D-30/2C	E35D-30/P85M8	E35D-30/P85M12	E35T-30	E35T-30/SK35	E35T-30/2	E35T-30/2C	E35T-30/P85M8	E35T-30/P85M12
6	6/6	6/6	6/6	6/8	6/12	6	6/6	6/6	6/6	6/8	6/12
105	105	105	105	105/76	105/74	105	105	105	105	105/76	105/74

6	6	6/6	6/6	6/8	6/12	6	6	6/6	6/6	6/8	6/12
				8	12					8	12
				8	12					8	12

11,2 kW	11,2 kW	11,2 kW/ 11,2 kW	11,2 kW/ 11,2 kW	11,2 kW/ 11,2 kW	11,2 kW/ 11,2 kW	11,2 kW	11,2 kW				
12,5 kW	12,5 kW	12,5 kW/ 12,5 kW	12,5 kW/ 12,5 kW	12,5 kW/ 12,5 kW	12,5 kW/ 12,5 kW	12,5 kW	12,5 kW				
				13 A	13 A					13 A	13 A
910	910	910	910	910	910	910	910	910	910	910	910
871	871	1 968	1 968	1 783	1 997	??	871	1 968	1 968	1 783	1 997
1 022	1 022	1 022	1 022	1 022	1 022	1 022	1 022	1 022	1 022	1 022	1 022
465	465	465	465	465	465	465	465	465	465	465	465
710	710	710	710	710/730	710/945	710	710	710	710	710/730	710/945
800	800	800	800	800/795	800/795	800	800	800	800	800/795	800/795

•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•								
				1	1					1	1
1	1	1/1	1/1	1	1	1	1	1/1	1/1	1	1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	2	2/2	2/2	2/2	2/2	2	2	2/2	2/2	2/2	2/2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
6	6	12	12	6/8	6/12	6	6	12	12	6/8	6/12
				•(P85M8)	•(P85M12)					•(P85M8)	•(P85M12)
		•		•(P85M8)	•(P85M12)			•		•(P85M8)	•(P85M12)
	Option		•				Option		•		

**TABLEAU
DE COMPARAISON
DES PRODUITS**


SPÉCIFICATIONS	Turbofan G32D4					Gamme Turbofan	
	G32D5	G32D5/SK32	G32D5/2	G32D5/2C	G32D5/ P8M	E931	
POSITIONS D'ÉTAGÈRE/GLISSIÈRE	4	4/6	4/4	4/4	4/8	4	
Espacements des glissières (mm)	110	110	110	110	110/76	80	
CAPACITÉ DES PLATEAUX							
Demi-taille 460 x 330	8	8/12	8/8	8/8	8/16		
Grande taille 460 x 660	4	4/6	4/5	4/4	4/8		
Plateau Gastronorm GN 2/3	8	8/12	8/8	8/8	8/16		
Plateau Euronorm 600 x 400	4	4/6	4/5	4/4	4/8		
Plateau Gastronorm GN 1/1						4	
Plateau 16" x 29"							
Plateau 18" x 30"							
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES NOMINALES							
230-240 V monophasé						7,0 kW / 3,1 kW	
400-415 V triphasé							
Avec cordon	13 A	13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A	13 A / 13 A	13 A (four)	
Caractéristiques nominales du gaz	35 MJ/h	35 MJ/h	35 MJ/h	35 MJ/h	35 MJ/h	2 x 2 kW / 2 x 1,5 kW	
EXTÉRIEUR	Largeur (mm)	735	735	735	735	675	
	Hauteur (mm)	910	1 790	1 810	1 810	890	
	Profondeur (mm)	810	810	856	856	810	626
INTÉRIEUR	Largeur (mm)	465	465	465	465	565	
	(Four / Armoire de levée) Hauteur (mm)	515	515	515	515	515 / 730	425
	Profondeur (mm)	700	700	700	700	700	395
CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE							
Commandes mécaniques					• (P8M)	•	
Commandes de l'affichage digital	•	•	•	•	•		
Commandes d'écran tactile							
Thermostat mécanique					• (P8M)	•	
Thermostat électronique	•	•	•	•	•		
Minuteur mécanique 60 min						•	
Minuteur électronique 180 min	•	•	•	•	•		
Ventilateur à sens unique et faible vitesse					1 (P8M)	1	
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s)	1	1	1/1	1/1	1		
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s) deux vitesses							
Injection d'eau	•	•	•	•	•		
Mode humidité							
Injection de vapeur							
Kit de sonde de température à cœur							
Mode / élément Grill						•	
Chambre de four émaillée vitrifiée	•	•	•	•	•	•	
Lampes halogènes	2	2	2/2	2/2	2/2	•	
Porte abattante							
Porte à charnière latérale réversible sur place	•	•	•	•	•	•	
Poignée de porte à bascule							
Porte ventilée Safe Touch	•	•	•	•	•	•	
Vitre de porte de four facile à nettoyer	•	•	•	•	•	•	
Joint de porte à encastrer	•	•	•	•	•	•	
Glissières de four fournies	4	4	8	8	4	4	
Double mode levée et maintien de température					• (P8M)		
Système d'eau à remplissage automatique					• (P8M)		
Double kit d'empilage – Pieds ajustables			•				
Double kit d'empilage – Roulettes		Option		•			



Armoires de levée Turbofan							
P8M	P8M/2	P12M	P10M	P10T	P85M8	P85M8/2	P85M12
8	8/8	12	10	10	8	8/8	12
76	76	74	74	74	76	76	74

16	16/16	24			16	16/16	24
8	8/8	12			8	8/8	12
16	16/16	24					
8	8/8	12					
			10	10			

1,5 kW	1,5 kW/1,5 kW	1,95 kW	1,45 kW	1,45 kW	1,45 kW	1,45 kW	1,95 kW
13 A	13 A/13 A	13 A	13 A	13 A	13 A	13 A	13 A
735	735	735	610	610	910	910	910
914	914	1 129	1 015	1 015	914	1 789	1 129
810	810	810	680	680	880	880	810
465	465	465	330	330	465	465	465
730	730	945	810	810	730	730	945
700	700	700	570	570	795	795	795

•	•	•	•		•	•	•
				•			
•	•	•	•		•	•	•
				•			
1	1/1	1	1	1	1	1/1	1
2	2/2	2	2	2	2	2/2	2
•	•	•			•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•

**TABLEAU
DE COMPARAISON
DES PRODUITS**



SPÉCIFICATIONS	d Turbofan H8D		t Turbofan H8T		d Turbofan H10D		t Turbofan H10T		
	H8D-UC	H8D-FS-UC	H8T-UC	H8T-FS-UC	H10D	H10D-FS	H10T	H10T-FS	
POSITIONS D'ÉTAGÈRE/GLISSIÈRE	8	8	8	8	10	10	10	10	
Espacements des glissières (mm)	74	74	74	74	74	74	74	74	
CAPACITÉ DES PLATEAUX									
Demi-taille 460 x 330									
Grande taille 460 x 660		8		8		10		10	
Plateau Gastronorm GN 2/3									
Plateau Euronorm 600 x 400									
Plateau Gastronorm GN 1/1	8		8		10		10		
Plateau 16" x 29"									
Plateau 18" x 30"									
CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRIQUES NOMINALES									
230-240 V monophasé	1,3 kW	2,05 kW	1,3 kW	2,05 kW	1,3 kW	2,05 kW	1,3 kW	2,05 kW	
400-415 V triphasé									
Avec cordon	5,4 A	13 A	5,4 A	8,5 A	5,4 A	8,5 A	5,4 A	8,5 A	
Caractéristiques nominales du gaz									
EXTÉRIEUR	Largeur (mm)	610	735	610	735	610	735	610	735
	Hauteur (mm)	810	810	810	810	1 015	1 295	1 015	1 015
	Profondeur (mm)	680	810	680	810	680	960	680	810
INTÉRIEUR	Largeur (mm)								
	(Four / Armoire de levée) Hauteur (mm)								
	Profondeur (mm)								
CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE									
Commandes mécaniques									
Commandes de l'affichage digital	•	•			•	•			
Commandes d'écran tactile			•	•			•	•	
Thermostat mécanique									
Thermostat électronique	•	•	•	•	•	•	•	•	
Minuteur mécanique 60 min									
Minuteur électronique 180 min									
Ventilateur à sens unique et faible vitesse	1	1	1	1	1	1	1	1	
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s)									
Ventilateur(s) réversible(s) bidirectionnel(s) deux vitesses									
Injection d'eau									
Mode humidité									
Injection de vapeur									
Kit de sonde de température à cœur									
Mode / élément Grill									
Chambre de four émaillée vitrifiée	•	•	•	•	•	•	•	•	
Lampes halogènes	2	2	2	2	2	2	2	2	
Porte abattante									
Porte à charnière latérale réversible sur place	•	•	•	•	•	•	•	•	
Poignée de porte à bascule									
Porte ventilée Safe Touch	•	•	•	•	•	•	•	•	
Vitre de porte de four facile à nettoyer	•	•	•	•	•	•	•	•	
Joint de porte à encastrer	•	•	•	•	•	•	•	•	
Glissières de four fournies									
Double mode levée et maintien de température									
Système d'eau à remplissage automatique									
Double kit d'empilage – Pieds ajustables									
Double kit d'empilage – Roulettes									



VOTRE MONDE. NOTRE ENGAGEMENT.

La nouvelle série Turbofan de fours à convection est respectueuse de l'environnement. Nous avons donc réduit de plus de 50 %* le poids moyen des emballages sur tous nos modèles. Réduire notre empreinte carbone est essentiel, et nous y sommes parvenus avec des matériaux d'emballage et du matériel nous permettant de réaliser nos objectifs de réduction du poids.

Les emballages, emballages de carton et palettes appliqués à la nouvelle série Turbofan sont 100 % recyclables et sont une part essentielle de notre stratégie de respect de l'environnement.



moffat.com

Nouvelle-Zélande
Moffat Limited

Rolleston
45 Illinois Drive
Izone Business Hub
Rolleston 7675
Téléphone +64 3-983 6600
Fax +64 3-983 6660
sales@moffat.co.nz

Auckland
Téléphone +64 9-574 3150
sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Australie
Moffat Pty Limited
740 Springvale Road
Mulgrave, Victoria 3170
Australie
Téléphone +61 3-9518 3888
Fax +61 3-9518 3833
vsales@moffat.com.au



ISO9001
Norme
de gestion
qualité

Conçu et fabriqué par



ISO9001

Tous les produits Turbofan sont conçus et fabriqués par Moffat conformément à la norme de gestion qualité internationalement reconnue ISO9001 relative au design, à la fabrication et à la conception, garantissant une qualité continuellement élevée.

Conformément à la politique de développement et d'amélioration continus de ses produits, Moffat Limited se réserve le droit de modifier les caractéristiques et la conception sans préavis.



© Copyright Moffat Ltd
FRE.TFN.B.17-01



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

