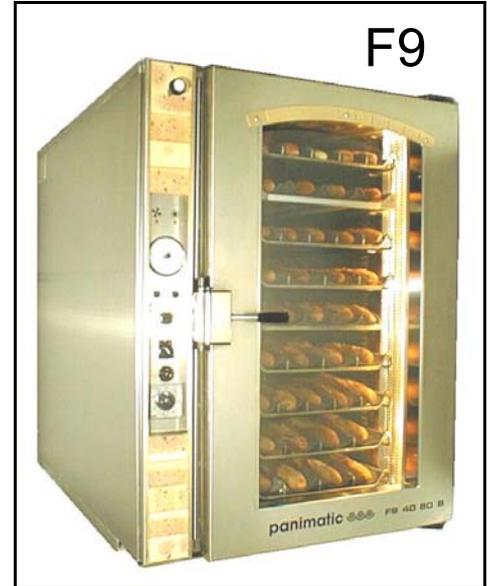
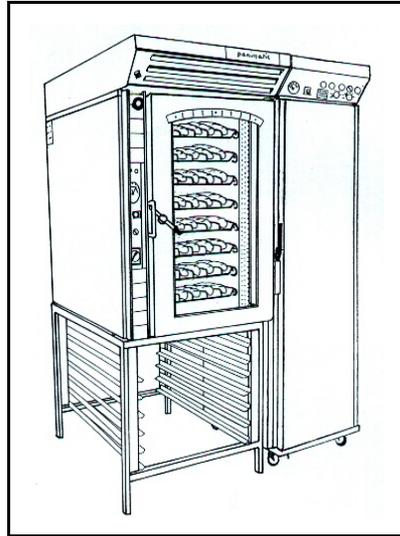
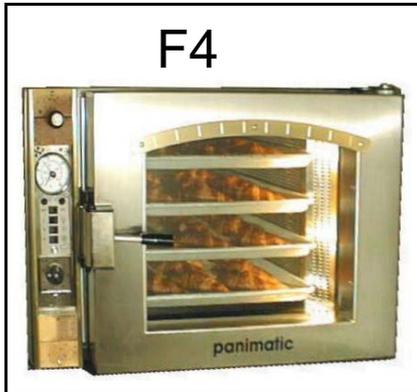


**F4 - F9**

Four électrique ventilé à 4 ou 9 étages.
Electric convection oven for 4 or 9 trays.

Panimatic



-
1. Principe de fonctionnement d'un four ventilé: Dans la chambre de cuisson, l'air y est chauffé et brassé par de puissants ventilateurs. Les produits sont cuits par le courant d'air circulant.
 2. Cuisson plus rapide que dans un four traditionnel et encombrement du four plus réduit. Convient très bien pour la cuisson de viennoiseries, baguettes, pains, pâtisseries...
 3. Le temps de montée en température est très court.
 4. L'option buée (B) est disponible pour la cuisson de pains et baguettes.
 5. Commande d'ouverture du oura sur tous les modèles.
 6. Construction tout inox alimentaire.
 7. Porte et fermeture robustes. Fermeture et gâche lavables et démontables sans outil.
 8. Disponible en 6 modèles de dimensions différentes.
 9. Empilement possible de 2 F4 ou de 1 F4 sur 1 F9.



1. Convection oven running mode : In the baking room, the air is heated and moved by large fans. The products are baked by the circulating air flow.
2. Bakes faster than a traditional oven and saves space. Exceptional baking quality for croissants, baguettes, breads, and pastries.
3. Short rising temperature time.
4. Steam option (B) for baking baguettes and breads.
5. Controlled exhaust on all models.
6. All stainless steel construction.
7. The heavy-duty latch and handle can be easily detached and cleaned without any tool.
8. Available in 6 different models.
9. 2 stackable ovens: 2 F4 or F4 on F8.

Panimatic

Z. I. des judris
Route d'Egreville
77460 SOUPPES S/LOING
France - EUROPE

Tél: 33 (0)1 64 29 72 19.

Fax: 33 (0)1 64 29 68 49.

Email: panimatic@libertysurf.fr

WEB : <http://www.panimatic.fr>



Toutes les informations et photos non contractuelles de ce document peuvent être modifiées sans préavis.
Specifications and non contractual photos are subject to change without prior notice.

Modèle - Model	Dimensions (mm - inch)			Ref.	Sans buée No steam	Avec buée With steam	Masse (kg - Weight lbs).
	A	B	C				
F4 40 60	775 - 31"	1630 - 64"	1010 - 40"	92040	92040	92041	116 - 260
F4 40 80	775 - 31"	1830 - 72"	1210 - 47 1/2"	-	-	92042	128 - 285
F4 46 80	835 - 32 7/8"	1890 - 74 1/2"	1210 - 47 1/2"	-	-	92044	135 - 300
F9 40 60	775 - 31"	1630 - 64"	1010 - 40"	92050	92050	92051	173 - 385
F9 40 80	775 - 31"	1830 - 72"	1210 - 47 1/2"	-	-	92052	195 - 430
F9 46 80	835 - 32 7/8"	1890 - 74 1/2"	1210 - 47 1/2"	-	-	92054	210 - 465

CARACTERISTIQUES POUR - FEATURES FOR

Courant maximum - Maximum current
 Energie moyenne pendant la cuisson - Average baking energy
 Puissance maximum - Maximum power

F4 MODEL :

3 x 14 A.
 5 kW/h.
 9.5 kW.

F9 MODEL :

3 x 28 A.
 10 kW/h.
 19 kW.

DONNEES COMMUNES - COMMON DATAS:

Tableau de contrôle à régulation électromécanique - Electromechanical regulation control panel.
 Hauteur disponible par étage - Available height by level : 94 mm - 3 5/8".
 Tension d'alimentation - Supply voltage : 3 x 400 V + N + T (Triphased).
 Fréquence / Frequency : 50 Hz.
 Niveau sonore à 1m - Noise level at 3' : 67 dB.
 Dia. de sortie des buées - Steam exhaust diameter : 80 mm - 3 1/8".
 Température de stockage - Mini/maxi storage temp : de -20°C à 65°C - from 0°F to 150°F.
 Dia. du tuyau d'alim. en eau - Water supply dia..... : 3/4" - 20/27 mm.
 Consommation d'eau maximum - Maximum water flow : 0,5 l/h - 1/4 gal./h.
 Température de fonctionnement - Mini/maxi running temp. : de 0 à 45 °C - From 32°F to 110°F.
 Température régulée de 100 à 250°C - Controlled temperature from 210°F to 480°F.
 Durée de montée en température de 20 à 200°C - Rising time from 70°F to 390° F : 8 min.
 Caisson en inox entièrement fabriqué dans nos ateliers - Stainless steel structure all made in our factory.
 Connexions arrière pour une hotte - Rear electric connexion for the hood.

