



FS2

Four électrique à soles à 2 étages pour 4 plaques de 60x40 cm.
Electric deck oven at 2 levels for 4 trays of 60x40 cm.

Panimatic



1. Un four de professionnel avec la qualité de cuisson d'un vrai four à sole.
2. Enfournement du pain possible à l'aide d'un tapis enfourneur **panimatic**.
3. Porte et fermeture robustes. Fermeture et gâche lavables et démontables sans outil.
4. Faible consommation électrique.
5. Les 2 étages sont indépendants.
6. Températures de la sole et de la voûte réglables par thermostats indépendants pour chaque étage.
7. Chambre de cuisson, porte et habillage extérieur en inox alimentaire.



1. Professional oven baking quality.
2. The bread can be loaded with a **panimatic** tray loader.
3. The heavy-duty latch and handle can be easily detached and cleaned without any tool..
4. Low average energy consumption.
5. The 2 levels are independent.
6. Top and bottom temperatures are adjustable by independent thermostats for each level.
7. Boiler room, door and exterior panels made of stainless steel.

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.

Modèles

FS2 60 92
 FS2 60 92 E
 FS2 60 92 B
 FS2 60 92 BE

Option / Utilisation

Aucune / Cuisson de pizza.
 2 ouras électriques / Pâtisserie.
 2 appareils à buée / Boulangerie.
 2 ouras + 2 ouras / Toutes cuissons.

Option / Utilization

None / Pizza baking.
 2 electric exhausts / Pastries.
 2 steam generators / All breads.
 2 exhausts + 2 steam gen. / All bakings.

Une option peut être ajoutée ultérieurement. *An option can be added later.*

Dimensions extérieures (mm) :
 A = 780 B = 1830 C = 1210.

Outside dimensions (inches):
 A = 31" B = 72" C = 48".

Puissance maximum... : 9 kW.

Maximum power... : 9 kW.

Tension d'alimentation : 3 x 400 V + N + T (Triphasé).
 Fréquence..... : 50 Hz.
 Courant maximum..... : 3 x 14 A.
 Energie moyenne de cuisson..... : 3 à 5 kW/h.

Voltage supply..... : 3 x 400 V + N + G (Triphased).
Frequency..... : 50 Hz.
Maximum current : 3 x 14 A.
Average baking energy.....: 3 to 5 kW/h.

Coût moyen pour 8 h de cuisson.. : 2.00 FF / h calculé avec 1 kWh à 0.50 F.

Average price for 8 hours of baking. : 2.00 FF / h and calculated with 1 kWh at 0.50 FF.

Capacité en plaques 60 x 40 : 2 x 2.
 Surface d'une sole de cuisson ... : 60 x 92 cm.
 Hauteur disponible par étage..... : 15 cm.
 Temps de montée en température à 200° C : 30 min.
 Masse : 166 kg.
 Niveau sonore..... : 0 dB.

24" x 16" tray capacity.....: 2 x 2.
Deck surface.....: 24" x 36".
Available height by level.....: 6".
Rising time from 70° to 390° F : 30 min.
Weight..... : 370 lb.
Noise level: 0 dB.

Matériel entièrement fabriqué dans nos ateliers de Souppes sur Loing.
Equipment all made in our factory.

Ces donnée peuvent être modifiées sans préavis. Any information may change without notice.

