



Batinox - Série Evo 400 & 500

Four Ventilé

Disponible en 4 ou 5 niveaux - 400x600 - 400x800

Conception :

Les fours ventilés Batinox série Evo 400 & 500 sont conçus pour les professionnels de boulangerie et pâtisserie les plus exigeants.

Ils vous garantissent une cuisson parfaitement homogène, et un finish exceptionnel, des produits les plus délicats, aux pains à croûte les plus denses grâce à notre double générateur de vapeur à diffuseur intégré. Vous développez ainsi plus largement votre offre produits et votre chiffre d'affaires.

La robustesse et la qualité des matériaux, et composants, de notre conception confèrent à nos fours Batinox une longévité incomparable. Celle-ci se traduit par la réalisation d'économies importantes, notamment en maintenance, impactant ainsi favorablement la rentabilité de votre activité.

Enfin, le soin particulier apporté à la finition de nos produits participe au développement de votre image de marque, auprès de votre clientèle : Inox brossé haut de gamme, poignée usinée en inox, large verrerie sérigraphiée, chambre de cuisson en inox poli miroir, éclairage, visserie... Tout a été rigoureusement sélectionné pour assurer l'esthétisme de votre agencement.

Accessoires :

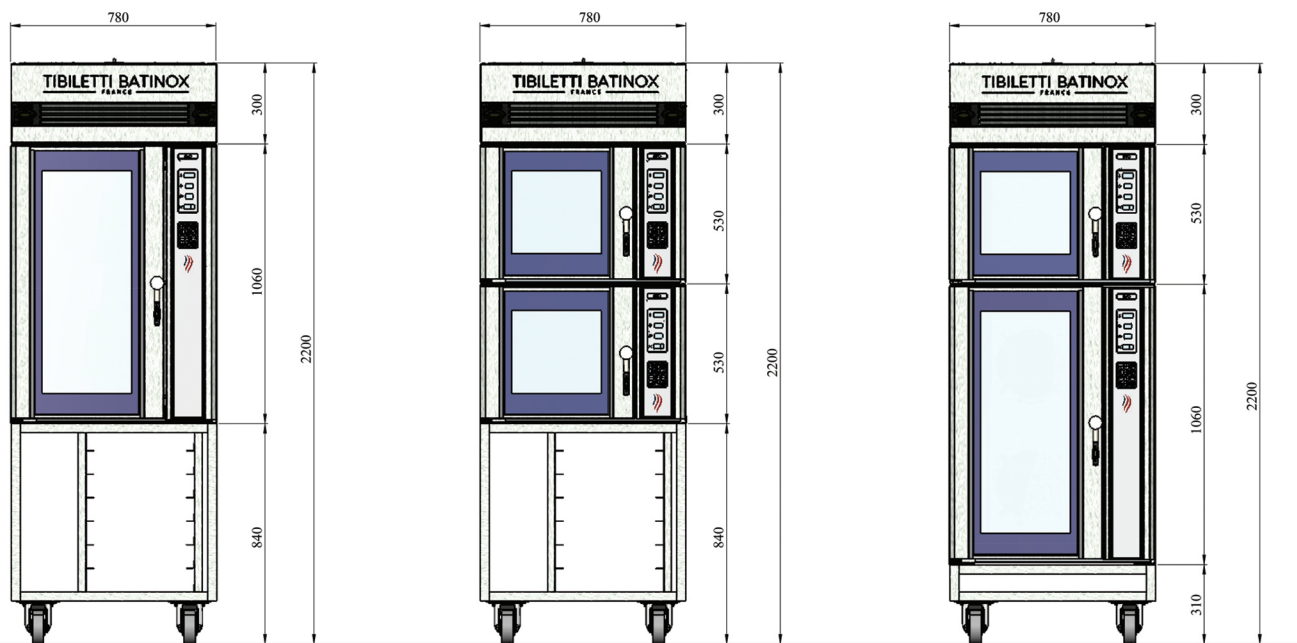
- + Piétement à glissières de stockage & roulettes
- + Hotte haut débit d'extraction & éclairage L.E.D
- + Etuve
- + Plaques et filets de cuisson

Vos Avantages :

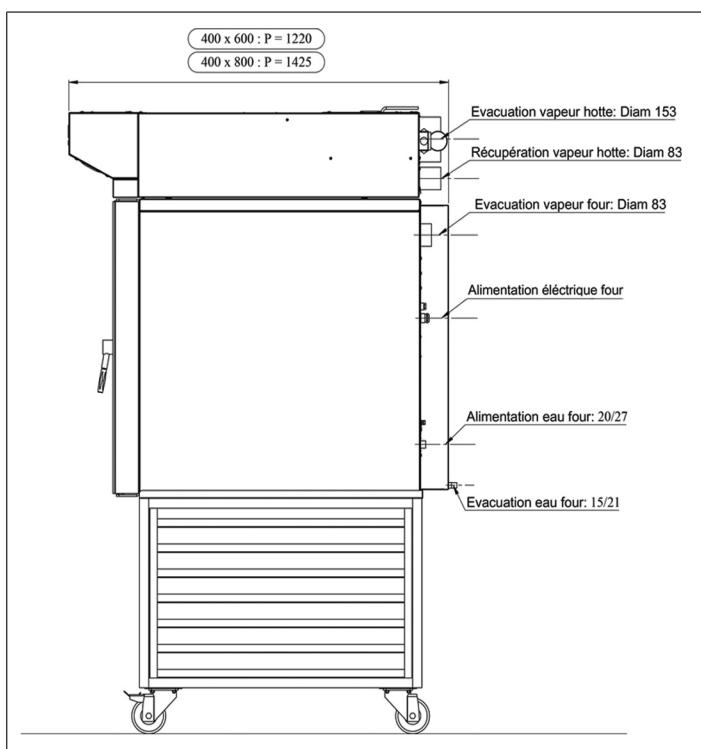
- + Garantie constructeur de 5 ans
- + Robustesse : Economies = meilleure rentabilité
- + Esthétisme : Visibilité = meilleure image de marque
- + Vapeur optimale : Superbe finish = meilleur produit
- + Souplesse : Offre produits plus large = meilleur C.A

BATINOX - FRANCE

FABRICANT DE FOURS BOULANGERS ET PÂTISSIERS PROFESSIONNELS
A L'ÉPREUVE DU TEMPS



Exemples de configurations possibles



Conditions d'installation:

A l'arrière, écarter le four de 400 mm au minimum du mur pour le bon refroidissement des moteurs et le passage de tuyauterie.

Le plafond doit être à une distance de 300 mm mini au dessus de la hotte et d'une hauteur mini de 2500 mm par rapport au sol (recommandation).

Raccorder impérativement cet appareil sur l'extérieur par des conduits appropriés munis d'un extracteur, afin d'éviter les nuisances dues à l'hygrométrie dans les locaux.

Caractéristiques techniques :

Réalisation tout inox brossé haut de gamme.

Double vitrage isolant, basse émissivité, ventilé, nettoyable facilement.

Double appareil à buée, vertical & horizontal, de série injecteurs et diffuseurs de vapeur en inox.

Isolation d'épaisseur 50 mm, panneaux de laine de roche double densité.

Poignée ergonomique rotative en inox usiné.

Commande Evo : manuelle & programmable 30 recettes.

Chambre de cuisson en inox finition poli miroir.

Charnières inox d'épaisseur 6 mm.

Résistances blindées inox.

Porte à fermeture 2 points.

Système anti-retour de porte protégeant l'utilisateur.

Soupape automatisée & réglable.

	Capacité	
	Dimensions de la plaque	
	400 x 600	400 x 800
Pains	4	4
Baguettes	5	5
Croissants	15	20
Pains au chocolat	15	20
Eclairs	14	20
Chaussons	15	20
Génoises	<i>Capacité du four : 40 Œufs</i>	

	Electrique	
	Série 400 & 500	Série 900 & 1000
Triphasé 400/230 V	8.5 Kw / 13.5 A	16.5 Kw / 27 A
Triphasé 220 V	8.5 Kw / 22 A	16.5 Kw / 43 A
Mono 220 V	8.5 Kw / 38 A	16.5 Kw / 75 A