

GAMME SMART COOK

Modèles	VE4606S	VE4610S	VE4616S
Catégorie de four	FOUR VENTILÉ	FOUR VENTILÉ	FOUR VENTILÉ
Capacité de charge	6 plaques 400 x 600	10 plaques 400 x 600	16 plaques 400 x 600
Dimensions externes LxPxH	792 x 954 x 941 mm	794 x 954 x 1277 mm	1091 x 938 x 1900 mm
Espace entre plateaux	80 mm	80 mm	80 mm
Puissance	10,8 kW	16,1 kW	28,5 kW
Tension/ Fréquence	400V /50 Hz	400V /50 Hz	400V /50 Hz
Température	280 °C	280°C	280°C
Hotte motorisée	792 x 991 x 717 mm	792 x 991 x 717 mm	1051 x 991 x 317 mm
Étuves de fermentation	792 x 903 x 706 mm	792 x 903 x 706 mm	•
Piètement aménagé	790 x 735 x 800 mm	790 x 735 x 700 mm	•
Poids	115 Kg	150 Kg	310 Kg

GAMME MÉCANIQUE
(existe en 4,6,10 et 16 niveaux)



VE4606C

FOUR VENTILÉ



TECHNOLOGIE

Connectivité de la régulation
400 programmes mémorisables
 et stockables sur clé USB
10 réglages de ventilation
10 cycles de cuisson par programme
 Cuisson **vapeur**
 Connexion externe en option
 pour 2^{ème} sonde à cœur

CONFORT

Contrôle par **écran tactile 7"**
 Entrée 400 pour plaques pâtisseries
 Double vitrage pour **vitrage**
extérieur froid
Hotte motorisée
Sonde à cœur avec mesure
 en 3 points
200 recettes de cuisine installées
 dans l'appareil / 200 recettes libres
 Fonction de **maintien**
en température

FOUR VENTILÉ

ROBUSTESSE

Entièrement **inox**
 (intérieur comme extérieur)
 Puissance des moto-turbines
renforcée
 Lumières leds

PERFORMANCE

Système **autonettoyant**
 avec bras de lavage
 Système de ventilation **précis**
au 10^{ème} de degré près
 Homogénéité de la cuisson
 avec inversion de cycle de
 ventilation **toutes les 80 secondes**
 Etuve adaptée
 Réglage de l'injection
 d'eau numérique

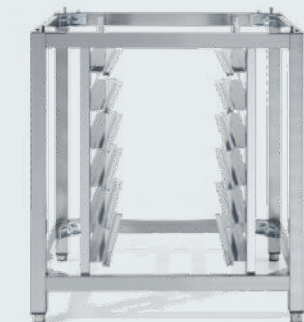


VE4610S

Four avec hotte motorisée



*Platine intuitive à
400 programmes*



*Sonde à cœur
avec mesures
en 3 points*

Piètement aménagé



Étuve



*Inversion
bidirectionnelle
des ventilateurs*

*Système
auto-nettoyant
intégré*



VE4616S

