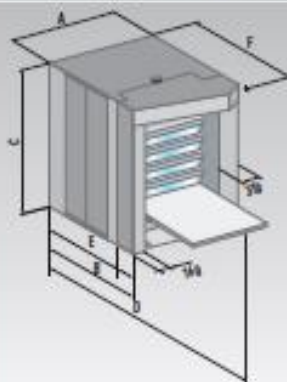


## ÉQUIPEMENTS STANDARD

- Tableau de commande électromécanique ou commandes tactiles manuelles
- Façade tout inox
- Hôte avec aspirateur de buée
- Éclairage halogène
- Bouchoirs en verre réfléchissant la chaleur
- Dalles en ciment réfractaire

## OPTION

- Élévateur mâche enfoureur / table de travail
- Platine tactile avec programmes de cuisson
- Duras électriques

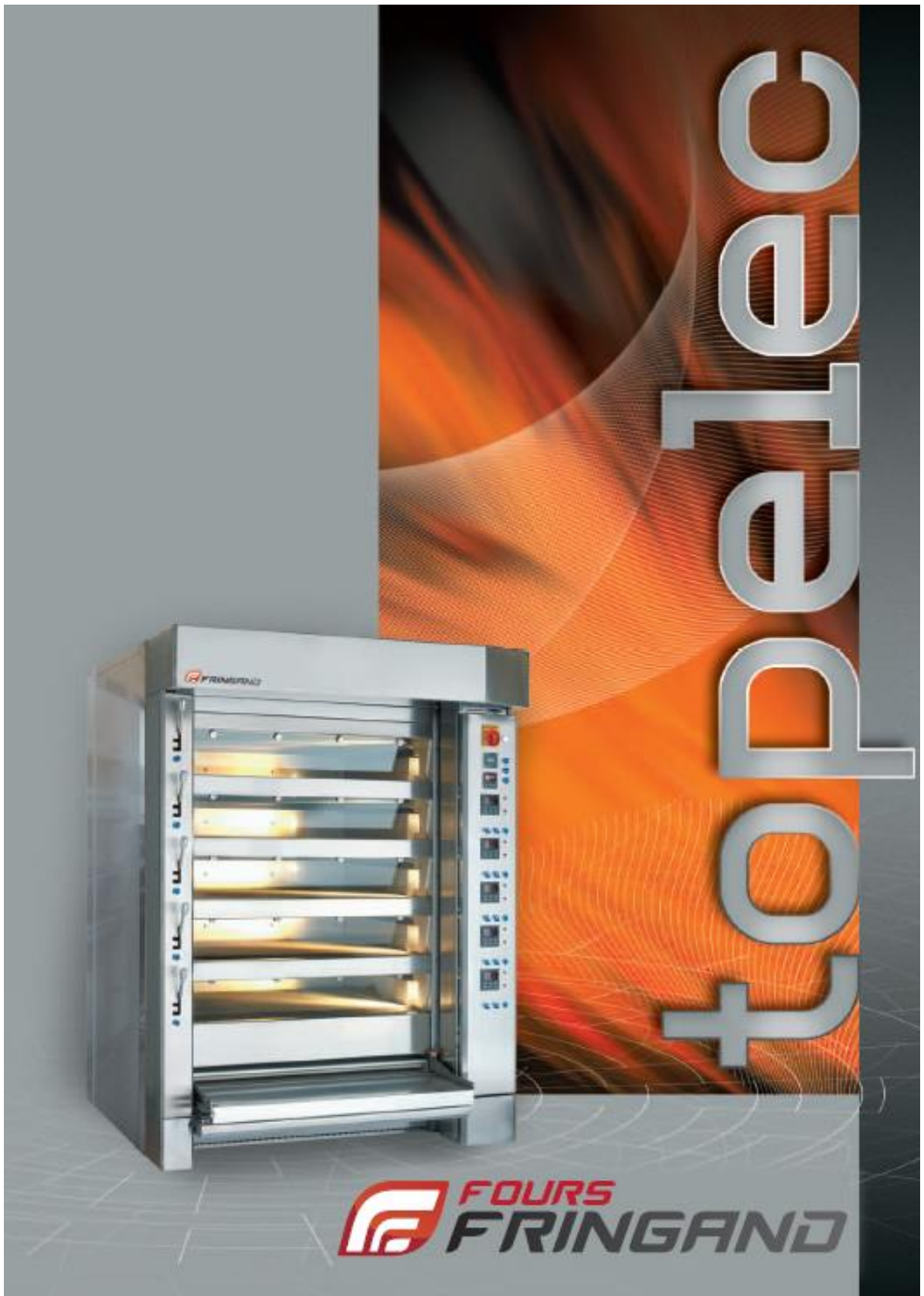


TYPE DE FOUR	NOMBRE D'ÉTAGES	SURFACE DE CUISSON (M²)	PUISSANCE (EN KW)	DIMENSIONS DU FOUR (EN MM)					
				A	B	C	D	E	F
12/80/3	3	2,90	13,7	1680	1540	2250	2420	1250	1750
12/80/4	4	3,85	18,0	1680	1540	2250	2420	1250	1750
12/80/5	5	4,80	22,3	1680	1540	2250	2420	1250	1750
60/120/3	3	2,20	12,6	1080	1940	2250	3220	1650	2150
60/120/4	4	2,90	16,6	1080	1940	2250	3220	1650	2150
60/120/5	5	3,60	20,5	1080	1940	2250	3220	1650	2150
90/120/3	3	3,20	16,7	1380	1940	2250	3220	1650	2150
90/120/4	4	4,30	22,0	1380	1940	2250	3220	1650	2150
90/120/5	5	5,40	27,3	1380	1940	2250	3220	1650	2150

## Installation facilitée

Par ses dimensions réduites, le four TOPELEC trouve sa place dans un fournil - boutique de 30m² pour une cuisson réalisée devant la clientèle.

Avec ses dimensions compactes TOPELEC est un vrai outil de production dont les capacités sont étonnantes.



**Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé** (SAS au Capital de 50,000€)  
Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www/matos-13.com](http://www/matos-13.com)  
N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460

# topelec



Four à soles tout électrique  
extrêmement compact

Faible puissance  
de raccordement

Système de production  
de buée très performant

**en option** Élévateur mixte intégré  
enfourneur / table de travail

Ce système astucieux permet d'ajuster le support  
à la hauteur de travail désirée, fini les fatigues  
inutiles. **1**

L'utilisation du tapis enfourneur est facilitée par  
l'élévateur intégré.

Pour un travail à la pelle ou avec des plaques,  
le support est positionné à l'étage désiré et fait  
alors office de table de travail.

Lorsqu'il n'est pas utilisé, le tapis enfourneur est  
stocké dans un caisson prévu à cet effet sous le  
premier étage (cet emplacement garantit une  
protection efficace du tapis à l'abri des vapeurs  
de condensation que l'on trouve naturellement  
en partie haute du four).



Matériel Agro-alimentaire Technique Outillage Spécialisé (SAS au Capital de 50,000€)  
Tel: 04 42 89 16 89 – [contact@matos-13.com](mailto:contact@matos-13.com) - Site internet : [www://matos-13.com](http://www://matos-13.com)  
N° Siret : 793 766 460 00018 – N°TVA intraco: FR26 793766460