WIESHEU
Im Laden backen!

Euromat 64 S/L

Le four de magasin ventilé qui restera futuriste

Nettoyage facile :

le système de nettoyage automatique ProClean vous garantit une propreté irréprochable de la chambre de cuisson

FOUR DE MAGASIN

- **CHAMBRE DE CUISSON :** les angles arrondis et pièces intérieures et latérales amovibles garantissent un nettoyage facile. La glissière transversale facilite la manipulation
- **ÉCLAIRAGE INDIRECT :** met joliment vos pâtisseries en scène. Les lampes halogènes dans le cadre de la porte sont faciles à changer sans outils
- **CIRCULATION DE L'AIR :** commande intelligente avec 8 vitesses de ventilation et ventilateur à rotation gauche-droite pour un résultat de cuisson homogène dans le four à air chaud
- **HUMIDIFICATION :** production de vapeur rapide avec la bonne quantité d'humidité pour chaque pâtisserie
- **NETTOYAGE :** système de nettoyage automatique ProClean pour un travail efficace. L'extérieur de la porte est facile à ouvrir sans outil pour une visibilité parfaite.
- **VITRE THERMODYN :** un rayonnement réduit de la chaleur, une porte extérieure froide et une consommation électrique réduite permettent de baisser les coûts et d'augmentez la sécurité
- **PORT USB :** exécution directe de programmes de cuisson, logos et lecture des données de log
- **WNET :** connexion en réseau de tous vos fours dans toutes les filiales

MATOS

ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com

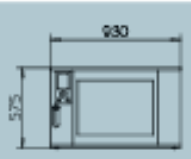
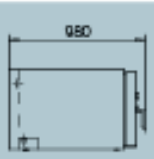
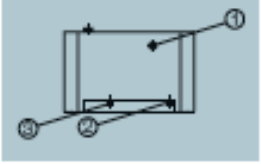
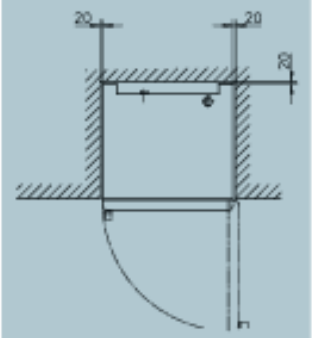
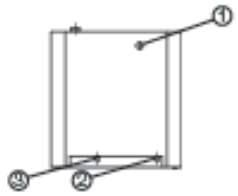
WIESHEU
Im Laden backen!

DÉTAILS TECHNIQUES

	EUROMAT 64 S Art. n° 2500	EUROMAT 64 L Art. n° 2600
Nombre de supports plaques x dimensions de plaques (mm)	4/5 x 600 x 400	8/10 x 600 x 400
Intervalle entre les plaques	100/80	100/80
Dimensions extérieures avec tubage (l x p x H en mm) avec ProClean	930 x 980 x 575 930 x 980 x 695	930 x 980 x 975 930 x 980 x 1095
Valeurs de raccordement		
Réseau	400 V 3/N/PE	400 V 3/N/PE
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Consommation de courant	13,6 A	27,0 A
Puissance de raccordement	9,4 kW	18,7 kW
Poids (kg)		
avec vaporisation en cascade	120	180
avec canne à buée	110	160
Type d'humidification		
Cascade (passive)	Option	Option
Canne à buée	Série	Série
Pression d'eau (kPa)	150 – 600	150 – 600

Capacité de produits par plaque (ex. petits pains) : 15 avec pâte fraîche, 18 avec pâtons précuits.

DESSINS TECHNIQUES

	Face avant	Côté	Arrière	Haut
EUROMAT 64 S Art. n° 2500				
EUROMAT 64 L Art. n° 2600				

1 sortie d'air 50 mm 2 raccords électriques 3 raccords d'eau 3/4"

ZA de l'Agavon—1 avenue jean jaurès—13170 LES PENNES MIRABEAU

04 42 89 16 89—contact@matos-13.com—www.matos-13.com