

## Euromat EM

Le classique de WIESHEU

\* Le four de magasin ventilé,  
robuste et facile à manipuler



### FOUR DE MAGASIN

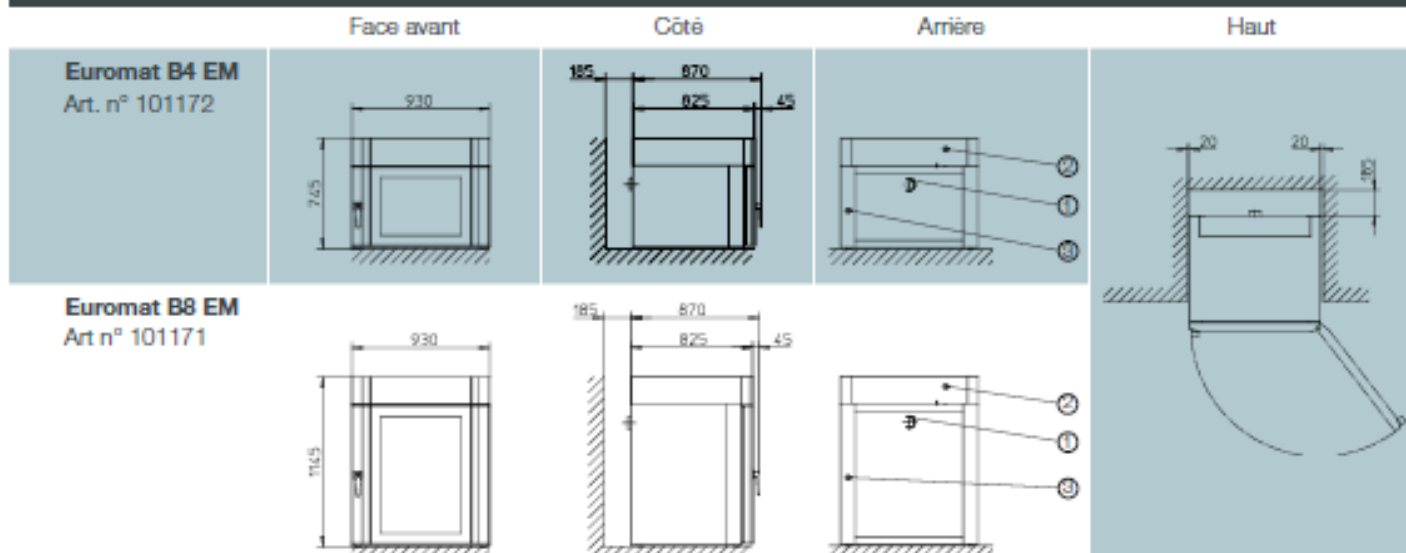
- **VITRE THERMODYN** : La porte du four à plusieurs vitrages permet de réduire le rayonnement de chaleur ; la porte extérieure reste ainsi froide pour votre sécurité, tout en faisant baisser votre consommation d'électricité
- **CIRCULATION DE L'AIR** : Commande intelligente avec 2 vitesses de ventilation et ventilateur à rotation gauche-droite pour un résultat de cuisson homogène
- **HUMIDIFICATION PAR TUYAU** : Production de vapeur rapide optimisée par une quantité d'eau adaptée
- **ÉCLAIRAGE INDIRECT** : Met joliment en valeur vos articles de boulangerie et de pâtisserie. Les lampes halogènes dans le cadre de la porte sont faciles à changer sans outils
- **CHAMBRE DE CUISSON** : Ses angles arrondis ainsi que ses pièces intérieures et latérales amovibles garantissent un nettoyage facile. La glissière transversale facilite la manipulation

## DÉTAILS TECHNIQUES

	<b>Euromat B4 EM</b> Art n° 101172	<b>Euromat B8 EM</b> Art. n° 101171
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 (mm)	100 / 80	100 / 80
Dimensions extérieures avec tubage (l x p x H en mm)	930 x 1045 x 745	930 x 1045 x 1145
<b>Valeurs de raccordement</b>		
Réseau	400 V 3 / N / PE	400 V 3 / N / PE
Fréquence	50 Hz	50 Hz
Consommation de courant	12,2 A	17,4 A
Puissance de raccordement	8,4 kW	12,4 kW
Poids (en kg)	100	160

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

## DESSINS TECHNIQUES



1 sortie d'air 80 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

