



UTILISATION

Cuisson de pains, viennoiserie, pâtisserie.
Capacité de 90 à 252 baguettes.
Energie : électricité, gaz ou fioul.

OPTIONS

Chambre de cuisson tout inox.
Structure et extérieur inox,
Variateur de vitesse.
Tableau de commande électronique programmable.

CONSTRUCTION

Façade, hotte, extracteur en acier inoxydable.
Résistances électriques blindées en inox.
Faisceaux électriques siliconés haute température.
Isolation par panneaux de laine de roche.
Double vitrage 8 mm, verre trempé "Securit".
Rampe d'accès inox 400 mm.
Réversibilité de la porte et des commandes
(à préciser à la commande).
Équipé de soupapes pour l'évacuation des buées,
Échangeur de chaleur tout inox réfractaire (garanti 5 ans).
2 appareils à buée assurant une parfaite diffusion sur les produits.
4 turbines de distribution de la chaleur pour une meilleure cuisson.



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



UTILISATION

Cuisson de pains, viennoiserie, pâtisserie.
Capacité de 90 à 252 baguettes.
Energie : électricité, gaz ou fioul.

OPTIONS

Chambre de cuisson tout inox.
Structure et extérieur inox,
Variateur de vitesse.
Tableau de commande électronique programmable.

CONSTRUCTION

Façade, hotte, extracteur en acier inoxydable.
Résistances électriques blindées en inox.
Faisceaux électriques siliconés haute température.
Isolation par panneaux de laine de roche.
Double vitrage 8 mm, verre trempé "Securit".
Rampe d'accès inox 400 mm.
Réversibilité de la porte et des commandes
(à préciser à la commande).
Équipé de soupapes pour l'évacuation des buées,
Échangeur de chaleur tout inox réfractaire (garanti 5 ans).
2 appareils à buée assurant une parfaite diffusion sur les produits.
4 turbines de distribution de la chaleur pour une meilleure cuisson.



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

USE



Baking bread, viennese pastry or confectionary.
Capacity from 90 to 252 baguettes.
Heating : electric, gas or fuel

OPTIONS

All stainless-steel baking chamber,
All stainless-steel framework and exterior.
Speed control for the turbines.
Programmable electronic control panel.

CONSTRUCTION

Stainless-steel front, hood and extractor.
Stainless-steel armoured electric heating elements.
High temperature siliconed electric wire loom.
Insulated with rock wool panels.
Doubled glazed with 8 mm securit tempered glass.
Stainless steel, 400 mm approach ramp.
Reversible door and controls (please specify with order).
Equipped with valves for extracting steam.
Stainless-steel refractory gas heat exchanger (guaranteed 5 years).
Two steams units for perfect distribution on the items,
Four turbines to distribute the heat providing better baking.

USO



Cocción de pan, bollería o pastelería.
Capacidad de 90 a 252 barras.
Energía eléctrica, gas o fuel-oil

OPCIONES

Cámara de cocción 100% acero inoxidable
Estructura y exterior de acero inoxidable
Variador de velocidad
Panel de mandos electrónico programable

CONSTRUCCIÓN

Fachada, campana, extractor de acero inoxidable.
Resistencias eléctricas aisladas de acero inoxidable.
Haces eléctricos siliconados alta temperatura.
Aislamiento mediante paneles de lana de roca.
Doble acristalamiento 8 mm, vidrio templado.
Rampa de acceso de acero inoxidable 400 mm.
Reversibilidad de la puerta y de los mandos (a indicar en el pedido).
Equipado con válvulas para la evacuación de los vapores.
Intercambiador todo de acero inoxidable refractario (garantizados 5 años).
2 generadores de vapor que garantizan una perfecta difusión sobre los productos.
4 turbinas de distribución del calor para una mejor cocción.

Chauffage électrique

Puissance - Power - Potencia

Electric heating system - Calentamiento eléctrico

Supports - Trays - Bandejas	kW	calorique caloric calórica	Dim. L x P x H cm	kg	Type Model Modelo
40 x 80 - 46 x 66 - 46 x 80	42	40	1300 x 1400 x 2200	930	NGE 108 (1)
40 x 80 - 60 x 80	52	50	1500 x 1500 x 2200	1100	NGE 144 (1)
80 x 80	60	58	1600 x 1750 x 2200	1250	NGE 180 (2)
80 x 100 - 75 x 90 - 60 x 110	71	69	1600 x 1750 x 2200	1250	NGE 216 (2)

Chauffage fuel ou gaz

Fuel or gas heating system - Calentamiento a gas/leo o gas

Supports - Trays - Bandejas	kW	calorique caloric calórica	Dim. L x P x H cm	kg	Type Model Modelo
40 x 80 - 46 x 66 - 46 x 80	2	71	1300 x 1500 x 2200	1230	NG 108 (1)
60 x 80	2	90	1500 x 1560 x 2200	1320	NG 144 (1)
80 x 80	2	110	1600 x 1950 x 2200	1480	NG 180 (2)
80 x 100 - 75 x 90 - 60 x 110	2	110	1600 x 1950 x 2200	1480	NG 216 (2)

[1] : Accrochage haut de série / hooker system / Enganche abajo.

[2] : Plateau de rotation série / Rotary base systematically fitted / Plataforma de rotación de serie.



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