



Fours à convection
Fours à air pulsé
Fours mixtes à injection directe



Fours vapeur à chaudière
Fours mixtes à chaudière
Fours de remise en température





PANNEAU DE COMMANDE ÉLECTROMÉCANIQUE

	Fonction air pulsé	50 - 270 °C
	Fonction mixte	50 - 270 °C
	Fonction vapeur	50 - 100 °C
	2 vitesses de ventilation + Autoreverse	Sur demande



PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

	Fonction air pulsé	20 - 270 °C
	Fonction mixte	20 - 270 °C
	Fonction vapeur	20 - 100 °C
	2 vitesses de ventilation + Autoreverse	Standard
	Sonde à cœur + fonction Delta T	Standard
	Programmes de cuisson automatique	Standard
PRH	Préchauffage automatique	Standard
C&H	Fonction Cook & Hold	Standard
	Connexion USB	Standard
HACCP	Gestion des données HACCP	Standard
	Lavage automatique (2 programmes)	Standard

FOURS À CONVECTION

600 x 400 - GN1/1
3,4 et 5,2 kW

- ▶ Commandes mécaniques
- ▶ Échelle double niveaux 600 x 400 et GN1/1
- ▶ Humidification manuelle
- ▶ Système autoreverse
- ▶ Disponible en monophasé ou triphasé

- Construction tout inox AISI 430
- 4 niveaux
- Thermostat gradué de 60°C à 270°C
- Minuterie graduée de 0 à 120 mn (+ position infini)
- Équipés d'un ventilateur
- Capacité : 3 bacs ou 4 grilles
- Pieds inox



SUAB6041M



▶ Échelle double niveaux
600 x 400 et GN1/1

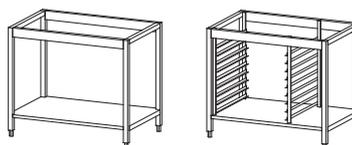


▶ Système
AUTOREVERSE

inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes

Référence	Puissance	Dim. (L x P x H)	Dotation	Poids	Alim.	Prix HT
SUAB6041M	3,4 kW	780 x 790 (avec poignée) x 540 mm	1 plat alu 600 x 400	70 kg	230/1/T	2 423 €
SUAB6041T	5,2 kW	780 x 790 (avec poignée) x 540 mm	1 plat alu 600 x 400	70 kg	400/3/N/T	2 423 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis	S46S	435 €
Glissières	CRG46S	382 €



Jusqu'à épuisement du stock

FOUR À CONVECTION

600 x 400 - GN1/1
8 kW

- ▶ Commandes mécaniques
- ▶ Échelle double niveaux 600 x 400 et GN1/1
- ▶ Humidification manuelle
- ▶ Système autoreverse
- ▶ Puissance 8 kW

- Construction tout inox AISI 430
- 4 niveaux
- Thermostat gradué de 60°C à 270°C
- Minuterie graduée de 0 à 120 mn (+ position infini)
- Equipé de 2 ventilateurs
- Capacité : 3 bacs ou 4 grilles
- Pieds inox



SUAL6041E



▶ Échelle double niveaux 600 x 400 et GN1/1



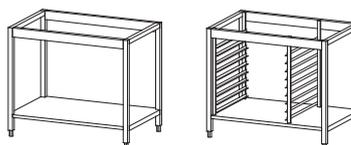
▶ Système

AUTOREVERSE

inversion du sens de rotation de la turbine toutes les 4 minutes

Référence	Puissance	Dim. (L x P x H)	Dotation	Poids	Alim.	Prix HT
SUAL6041E	8 kW	920 x 790 (avec poignée) x 480 mm	1 plat alu 600 x 400	75 kg	400/3/N/T	2 894 €

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis	S46S	435 €
Glissières	CRG46S	382 €



Jusqu'à épuisement du stock

XT SNACK

Commandes électromécaniques

- Fours air pulsé
- Fours mixtes
à injection directe

- ▶ Idéal pour la restauration rapide
- ▶ Disponible en GN2/3 ou GN1/1

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm
- Alimentation 400/3/N/T
- Fours mixtes à injection SDA : goulotte de récupération des condensats sur la porte avec vidange automatique

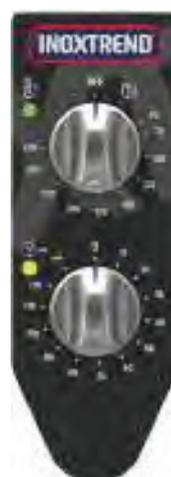
- ▶ 4 niveaux GN2/3 ou GN1/1
- ▶ Alimentation électrique



SDA104E

Air pulsé
sans humidificateur
Modèles SCA

Injection
directe
Modèles SDA



FOURS XT SNACK - AIR PULSÉ SANS HUMIDIFICATEUR - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
SCA304E	4 niveaux GN2/3	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/3	600 x 704 (avec poignée) x 485 mm	4 kW en 400 V 2,7 kW en 230 V	47 kg	400/3/N/T (commutable 230/1/T)*	2 169 €
SCA104E	4 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	600 x 885 (avec poignée) x 485 mm	5,2 kW en 400 V 3,5 kW en 230 V	55 kg	400/3/N/T (commutable 230/1/T)*	2 739 €

* En usine uniquement
A préciser à la commande

FOURS XT SNACK - MIXTES INJECTION DIRECTE - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
SDA304E	4 niveaux GN2/3	Electro mécaniques	1 grille inox GN2/3	600 x 704 (avec poignée) x 485 mm	4 kW en 400 V 2,7 kW en 230 V	47 kg	400/3/N/T (commutable 230/1/T)*	2 734 €
SDA104E	4 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	600 x 885 (avec poignée) x 485 mm	5,2 kW en 400 V 3,5 kW en 230 V	55 kg	400/3/N/T (commutable 230/1/T)*	3 217 €

* En usine uniquement
A préciser à la commande

Accessoires	Réf.	Prix HT
Support acier vernis modèles 4 niveaux GN2/3	S43S	435 €
Support acier vernis modèles 4 niveaux GN1/1	S41S	435 €
Glissières modèles 4 niveaux GN2/3	CRG53S	309 €
Glissières modèles 4 niveaux GN1/1	CRG41S	382 €

XT SIMPLY

Commandes électromécaniques

Fours air pulsé

Fours mixtes à injection

• 5, 10, 15 niveaux GN1/1

Four vapeur à chaudière

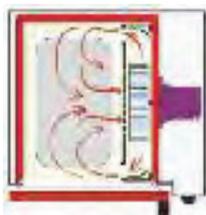
• 4 niveaux GN1/1

- ▶ Système de ventilation exclusif XT Boxtor®
- ▶ Encombrement réduit
710 mm de façade
(fours 5 et 10 niveaux)

- Construction extérieure Inox AISI 430
- Chambre de cuisson Inox AISI 304
- Ventilateur de la chambre de cuisson
Inox AISI 316
- Pieds réglables en hauteur
- Chambre de cuisson à angles internes arrondis
pour un nettoyage facile
- Glissières Inox AISI 304
- Porte équipée de 2 vitres trempées,
avec intérieur ouvrant pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
avec vidange automatique
- Éclairage intérieur
- Signal sonore de fin de cycle
- Espacement entre les niveaux 67 mm

▶ Alimentation électrique

▶ Système breveté XT BOXTOR®

Système de ventilation et de convoyage
de l'air optimisé garantissant
une température homogène

VBA104E

- ▶ Four spécial cuisson 100% vapeur
(pas de fonction air pulsé ou mixte)



5 niveaux GN1/1



10 niveaux GN1/1

15 niveaux GN1/1
fourni d'origine
avec son support

FOURS XT SIMPLY - AIR PULSÉ AVEC HUMIDIFICATEUR - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
RUA105E	5 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	710 x 827 (avec poignée) x 600 mm	5 kW	70 kg	400/3/N/T	4 462 €
RUA110E	10 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	710 x 827 (avec poignée) x 940 mm	10 kW	90 kg	400/3/N/T	5 819 €
RUA115E*	15 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	750 x 847 (avec poignée) x 1656 mm	15 kW	162 kg	400/3/N/T	8 469 €

Fonctionnalités fours à air pulsé avec humidificateur RUA

*Support inclus d'origine

Convection	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson

FOURS XT SIMPLY - MIXTES À INJECTION DIRECTE - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
RDA105E	5 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	710 x 827 (avec poignée) x 600 mm	6 kW	70 kg	400/3/N/T	4 723 €
RDA110E	10 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	710 x 827 (avec poignée) x 940 mm	12 kW	90 kg	400/3/N/T	6 159 €
RDA115E*	15 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	750 x 847 (avec poignée) x 1627 mm	18 kW	162 kg	400/3/N/T	9 323 €

Fonctionnalités fours à injection directe RDA

*Support inclus d'origine

Convection	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
Vapeur	50°C - 100°C
Cuisson mixte	50°C - 270°C du minimum au maximum réglage de l'humidité
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson

FOURS XT SIMPLY - VAPEUR À CHAUDIÈRE - COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

Référence	Désignation	Commandes	Dotation	Dim. (L x P x H)	Puiss.	Poids	Alim.	Prix HT
VBA104E	4 niveaux GN1/1	Electro mécaniques	1 grille inox GN1/1	600 x 746 (avec poignée) x 530 mm	8 kW	51 kg	400/3/N/T	4 048 €

Fonctionnalités four GN1/1 vapeur à chaudière VBA

Vapeur	Vapeur : 30°C - 100°C
«Cool Down»	Refroidissement rapide de la chambre de cuisson

OPTIONS - FOURS XT SIMPLY

Modèle	Filtre à graisse		Charnières à droite (en usine)		Douchette manuelle (en usine)**	
	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT	Réf.	Prix HT
Four 5 niveaux	FT31R	217 €	PI5	467 €	DLE	309 €
Four 10 niveaux	FT231R	270 €	PI10	481 €	DLE	309 €
Four 15 niveaux	FT331R	336 €	PI15	639 €	DLE	309 €

Accessoires

	Réf.	Prix HT
Support acier vernis modèles 5 et 10 niveaux	S51REFV	435 €
Glissières modèles 5 et 10 niveaux	RGS51	375 €
Support acier vernis modèle 4 niveaux	S41R	435 €
Glissières modèles 4 niveaux	CRG51R	309 €

** Adoucisseur et douchette, voir page 141