

Bienvenue dans l'univers

micro-ondes
.....
fours

 **Furnotel**®

FOUR MICRO-ONDES 900 W

Touche unique « cafétéria »
Plateau tournant ø 270 mm

Volume 23 litres - Façade et intérieur Inox - Finition intérieur et extérieur Inox
Éclairage intérieur - 1 magnétron - Plateau tournant ø 270 mm - Minuterie
pré réglée 1 min - Possibilité de réglage de 1 mn à 10 min - Alimentation : 230/1/T



WP900H23C

Référence	Volume	Puissance restituée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
WP900H23C	23 litres	900 W	510 x 382 x 303 mm	330 x 325 x 205 mm	18 kg	628 €

FOUR MICRO-ONDES 900 W

Affichage digital - Plateau tournant ø 270 mm



Volume 23 litres - Design soigné et moderne - Plateau tournant ø 270 mm - Finition inox intérieure et extérieure - Affichage digital
Bouton d'ouverture de porte - Timer digital 60 minutes
Puissance restituée 900 W - Commandes très simples d'utilisation
5 niveaux de puissance - Alimentation : 230/1/T

WP900H23

Référence	Volume	Puissance restituée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
WP900H23	23 litres	900 W	510 x 382 x 303 mm	330 x 330 x 212 mm	17,5 kg	372 €

FOUR MICRO-ONDES 1000 W

Combiné micro-ondes / grill - 31 litres
Plateau tournant - ø 340 mm

Panasonic



GD462

Four micro/ondes + fonction grill - 3 modes de cuisson :
micro-ondes seul, grill seul ou combiné, micro-ondes/grill
Volume : 31 litres - Large plateau tournant ø 340 mm
16 programmes disponibles - Coloris silver - Revêtement
intérieur acrylique - Livré avec un plateau tournant,
une grille et un plat à croustiller "Panacrunch"
Affichage digital - Alimentation : 230/1/T

Référence	Volume	Puissance micro-ondes	Puissance grill	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
GD462	31 litres	1000 W	1100 W	525 x 414 x 310 mm	359 x 362 x 247 mm	12,5 kg	485 €

▶ Micro-ondes

FOUR MICRO-ONDES 1050 W

Plateau fixe - Commandes mécaniques



CM1099A

Four micro-ondes professionnel

Volume 26 litres - Construction tout inox intérieur et extérieur - Grande poignée de porte - 1 magnétron 1 050 W - Sole céramique - Commandes mécaniques Minuterie 35 minutes - 5 niveaux de puissance + 1 position décongélation - Alimentation : 230/1/T

Référence	Volume	Puiss. restituée	Puiss. absorbée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
CM1099A	26 litres	1050 W	1450 W	517 x 412 x 297 mm	349 x 336 x 225 mm	17,5 kg	618 €

FOUR MICRO-ONDES 1050 W

Plateau fixe - Touche unique « cafétéria »



CM1099AC

Four micro-ondes professionnel

Volume 26 litres - Construction tout inox intérieur et extérieur - Grande poignée de porte - 1 magnétron 1050 W - Sole céramique - Minuterie pré-réglée à 45 sec. - Possibilité de réglage de 30 sec. à 10 min. Alimentation : 230/1/T

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
CM1099AC	26 litres	1050 W	1450 W	517 x 412 x 297 mm	349 x 336 x 225 mm	17,5 kg	922 €

FOUR MICRO-ONDES 1050 W

Plateau fixe - Commandes digitales - 20 programmes



CM1089A

Four micro-ondes professionnel

Volume 26 litres - Construction tout inox intérieur et extérieur - Grande poignée de porte - 1 magnétron 1050 W Sole céramique - Commandes digitales Grande fenêtre pour affichage digital - 5 positions de puissance 20 programmes - Cuisson en 3 étapes Démarrage instantané du programme - Affichage de la liste des programmes - Compteur de cycle (enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme) - Fonction quantité double x 2 - Alimentation : 230/1/T

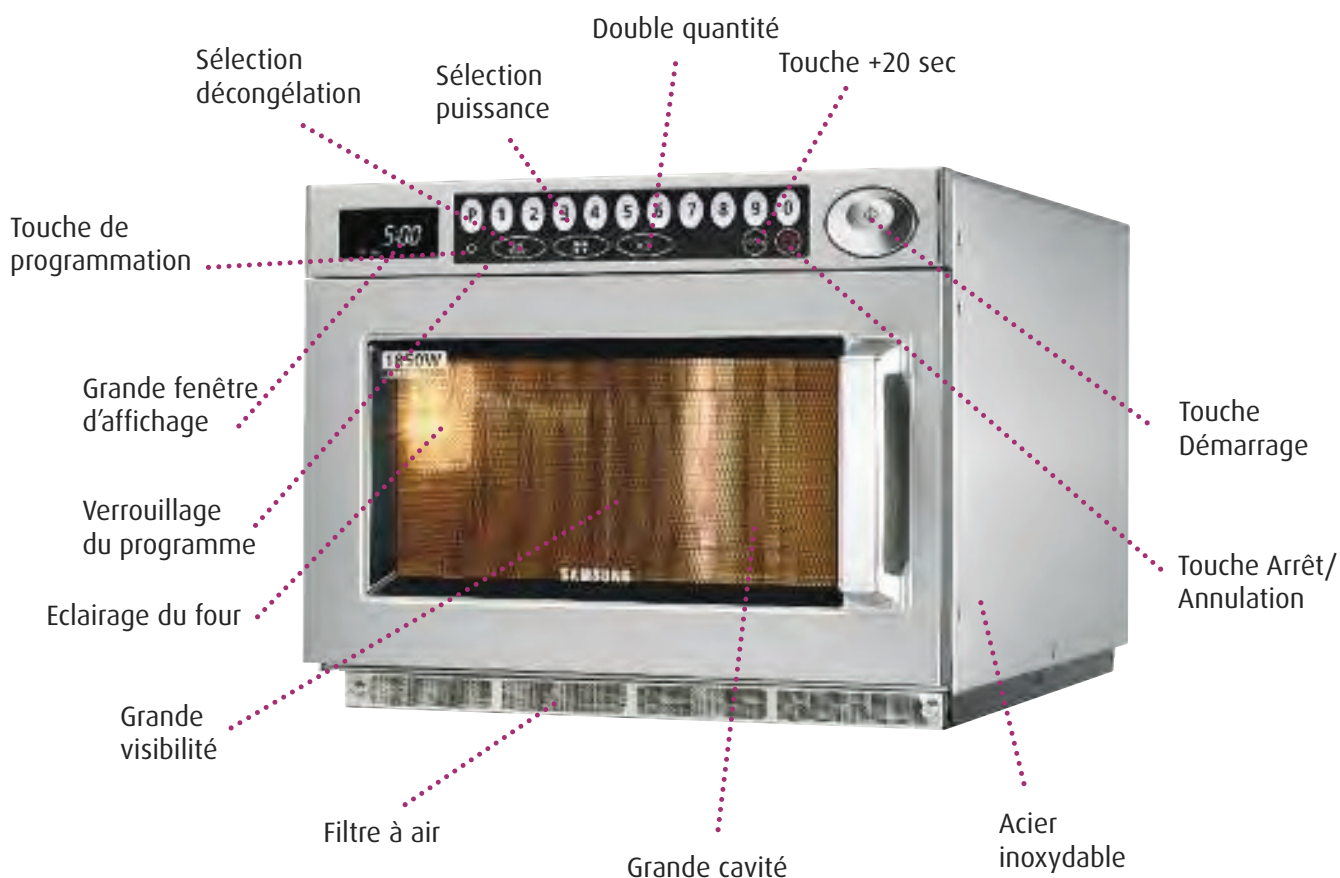
Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Prix HT
CM1089A	26 litres	1050 W	1450 W	517 x 412 x 297 mm	349 x 336 x 225 mm	17,5 kg	716 €



▶ Micro-ondes

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

Usage intensif





Pourquoi choisir un micro-ondes professionnel



Les fours à micro-ondes ménagers ne sont pas conçus pour fonctionner de manière continue, en cas d'utilisation intensive, leur puissance diminue et les composants surchauffent.

Les fours à micro-ondes professionnels sont équipés de composants de haute qualité, capables de fonctionner sous pression pendant de longues périodes et d'atteindre **plus rapidement leur puissance maximale**.

Fonctions supplémentaires des modèles avec commandes à touches programmables :

- Sélection de 30 programmes
- Idéal pour les menus réguliers ou la distribution automatique
- Cuisson multi-étapes
- Compteur de cycles
- Enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme
- Verrouillage des programmes
- Permet une utilisation à touche unique
- Rappel automatique de nettoyage du filtre à air
- Signal sonore réglable

La gamme à usage intensif Samsung utilise 2 magnétrons + 2 guides d'ondes pour assurer **une répartition égale de la chaleur** et réchauffer les aliments de manière homogène, tout en évitant que certaines parties ne soient brûlées ou que d'autres restent froides.



- Extérieur et cavité en acier inoxydable de forte épaisseur
- Grâce au double magnétron, la distribution des micro-ondes s'effectue par le haut et assure une cuisson plus homogène
- 5 positions de puissance pour une cuisson polyvalente
- Filtre à air facilement amovible
- Bouton à touche unique + 20 secondes
- Porte à poignée
- Grande fenêtre d'affichage
- Superposables



▶ Micro-ondes

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

2 magnétrons - 1500 et 1850 W restitués

26 litres

Usage intensif



▶ Commandes digitales

CM1529A
CM1929A



▶ Commandes mécaniques

CM1519A
CM1919A



▶ Superposables

CM1519A/CM1529A

1500 Watt - Usage intensif

Idéal pour la production de portions uniques ou multiples, ou pour les utilisations de type petits pubs, restaurants, distribution automatique et cantines.

CM1919A/CM1929A

1850 Watt - Super intensif

Idéal pour la production rapide de portions uniques ou multiples, et pour les utilisations où le temps est compté: restauration rapide, distribution automatique à volume élevé, les grands pubs, la restauration collective.

FOURS MICRO-ONDES - 2 MAGNÉTRONS

Référence	Volume	Puissance	Commandes	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x P x H)	Poids	Alim.	Prix HT
CM1519A	26 litres	High : 1500 W Medium : 1120 W Low : 800 W	Mécaniques	464 x 557 x 368 mm	370 x 370 x 190 mm	32 kg	230/1/T	1 474 €
CM1529A	26 litres	Décongélation : 400 W et 208 W	Digitales 30 programmes	464 x 557 x 368 mm	370 x 370 x 190 mm	32 kg	230/1/T	1 474 €
CM1919A	26 litres	High : 1850 W Medium : 1295 W Low : 925 W	Mécaniques	464 x 557 x 368 mm	370 x 370 x 190 mm	32 kg	230/1/T	1 659 €
CM1929A	26 litres	Décongélation : 370 W et 185 W	Digitales 30 programmes	464 x 557 x 368 mm	370 x 370 x 190 mm	32 kg	230/1/T	1 659 €

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1 à 4 magnétrons- 1000 à 3200 W restitués

18 à 44 litres

Usage intensif



▶ Protection fournie dans le four



- ▶ 1 magnétron
- ▶ 22 litres
- ▶ 1000 W restitués

1027 - 0137



- ▶ 2 magnétrons
- ▶ 18 litres
- ▶ 1600 W - 1800 W
2100 W (2 étages) restitués

1643 - 1653 - 1843 - 2143 - 2153



- ▶ 4 magnétrons
- ▶ 44 litres
- ▶ 1800 W - 2100 W - 3200 W restitués

1840 - 1880 - 2140 - 3240

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1000 W restitués
22 litres
1 magnétron



- ▶ Volume important de 22 litres
- ▶ Encombrement réduit
- ▶ Affichage digital
- ▶ Cuve et carrosserie inox
- ▶ Usage intensif

Modèle 1027 avec commandes mécaniques :

- Minuteur 30 minutes
- Puissance réglable de 100 à 1000 W restitués

Modèle 1037 avec commandes digitales :

- 3 puissances réglables de 340 à 1000 W restitués
- 20 mémoires programmables
- Cuisson en 2 ou 3 étapes mémorisables :
le four passe automatiquement d'une puissance à l'autre en cours de cuisson

1027



▶ Commandes mécaniques

1037



▶ Commandes digitales

FOURS MICRO-ONDES - 1 MAGNÉTRON

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Commandes	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x H x P)	Poids	Alim.	Prix HT
1027	22 litres	1000 W	1490 W	Mécaniques	510 x 360 x 308 mm	330 x 330 x 200 mm	17,8 kg	230/1/T	1 379 €
1037	22 litres	1000 W	1490 W	Digitales	510 x 360 x 308 mm	330 x 330 x 200 mm	17,8 kg	230/1/T	1 442 €

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1600 à 2100 W restitués

18 litres

2 magnétrons

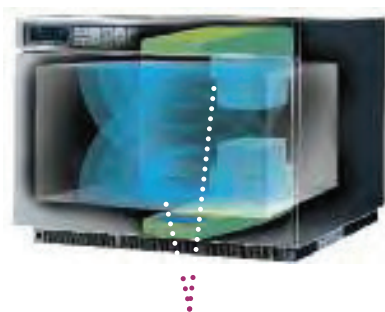


- ▶ Volume important de 22 litres
- ▶ Encombrement réduit
- ▶ Affichage digital
- ▶ Cuve et carrosserie inox
- ▶ Usage intensif

- 3 niveaux de puissance : fort, moyen, décongélation
- Dimensions intérieures GN1/2 (permet de réchauffer un plat GN1/2, profondeur 150 mm, volume 8 litres)
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Fenêtre avec affichage digital
- Fours superposables pour un gain de place maximum

Fours 1653 et 2153 à commandes digitales :

- 30 touches mémoires programmables
- Touche double ou triple portion programmable



▶ Double émission d'ondes par la voûte et la sole

1643
1843
2143



▶ Commandes mécaniques

1653
2153



▶ Commandes digitales

FOURS MICRO-ONDES - 2 MAGNÉTRONS

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Commandes	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x H x P)	Poids	Alim.	Prix HT
1643	18 litres	1600 W	2590 W	Mécaniques	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 129 €
1653	18 litres	1600 W	2590 W	Digitales	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 157 €
1843	18 litres	1800 W	2830 W	Mécaniques	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 150 €
2143	18 litres	2100 W 2 étages	3160 W	Mécaniques	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 257 €
2153	18 litres	2100 W 2 étages	3160 W	Digitales	422 x 508 x 337 mm	330 x 310 x 175 mm	30 kg	230/1/T	3 345 €

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

1800 à 3200 W restitués
44 litres
4 magnétrons



- ▶ 4 magnétrons de 1800 à 3200 W restitués
- ▶ Grande capacité de 44 litres sur 2 étages
- ▶ Cuve et carrosserie inox
- ▶ Usage intensif

- 4 niveaux de puissance : fort, moyen, doux et décongélation
- Dimensions intérieures GN1/1
- 2 niveaux : permet de réchauffer simultanément 4 assiettes
- Fournis avec une plaque intermédiaire amovible (permet de réchauffer un bac GN1/1, profondeur 100 mm, volume 24 litres)
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Fenêtre avec affichage digital

Four 1880 à commandes digitales :

- 16 touches mémoires programmables pouvant inclure 1, 2 ou 3 étapes de cuisson



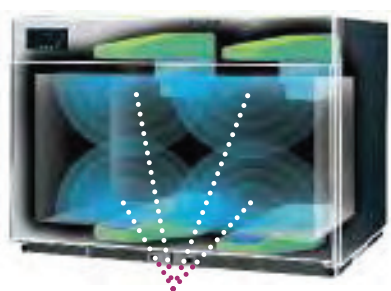
1840
2140
3240

▶ Commandes mécaniques



1880

▶ Commandes digitales



▶ Quadruple émission d'ondes

FOURS MICRO-ONDES - 4 MAGNÉTRONS

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Commandes	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x H x P)	Poids	Alim.	Prix HT
1840	44 litres	1800 W	3200 W	Mécaniques	650 x 526 x 471 mm	535 x 330 x 250 mm	54 kg	230/1/T	5 176 €
1880	44 litres	1800 W	3200 W	Digitales	650 x 526 x 471 mm	535 x 330 x 250 mm	54 kg	230/1/T	5 622 €
2140	44 litres	2100 W	3650 W	Mécaniques	650 x 526 x 471 mm	535 x 330 x 250 mm	54 kg	400/2/N/T	5 390 €
3240	44 litres	3200 W	4960 W	Mécaniques	650 x 526 x 471 mm	535 x 330 x 250 mm	65 kg	400/2/N/T	6 630 €



FOUR MICRO-ONDES PROFESSIONNEL

1350 W restitués
30 litres
2 magnétrons

- ▶ Four professionnel combiné : micro-ondes, convection et grill
- ▶ Commandes digitales
- ▶ Volume important de 30 litres
- ▶ Encombrement réduit
- ▶ Cuve et carrosserie inox
- ▶ Usage intensif



C1475

Four professionnel multi-fonctions :

- Cuissons micro-ondes, grill, convection
- Combinée micro-ondes / convection
- Combinée micro-ondes / grill

- Cuisson micro-ondes : 3 niveaux de puissance (max 1350 W restitués) + fonction décongélation
- Cuisson grill quartz (1840 W / 1500 W)
- Cuisson convection (1800 W / 100°C à 250°C)
- Cuisson combinée micro-ondes / convection air chaud ou micro-ondes / grill

- Volume important (30 litres) et encombrement réduit
- Four équipé de 2 magnétrons : double émission d'ondes par la voûte et par la sole, simultanément
- Commandes digitales
- Cuve et carrosserie tout inox pour un usage intensif
- Sole céramique
- Livré avec une étagère intermédiaire (plaque céramique), 2 glissières et 1 grille
- Livré avec une carte SD pour mémorisation des programmes de cuisson
- Éclairage intérieur halogène
- 16 touches mémoires programmables
- Minuterie électronique 120 mm

▶ Commandes digitales



FOUR MICRO-ONDES - 2 MAGNÉTRONS

Référence	Volume	Puissance restituée	Puissance absorbée	Dim. (L x P x H)	Dim. int. (L x H x P)	Poids	Alim.	Prix HT
C1475	30 litres	1350 W	3300 W	600 x 484 x 383 mm	406 x 336 x 217 mm	41 kg	230/1/T	5 644 €