

- Four robuste.
- En inox.
- Fenêtre double anticalorique.
- Commande digitale.
- Buée et temps d'application réglable.
- Oura manuel.
- Commande digitale de la température et du temps de cuisson.
- Porte avec illumination intégrée.

- Robust oven.
- In stainless steel.
- Double heat-protecting window.
- Digital control panel.
- Steam injection and application time adjustable.
- Manual damp key.
- Digital control of temperature and baking time.
- Door with integrated lighting.

- Robuste oven.
- In RVS.
- Dubbele warmtewerende ruit.
- Digitale bediening.
- Stoom en inwerktijd instelbaar.
- Manuele dampseutel.
- Digitale instelling van temperatuur en baktijd.
- Deur met ingewerkte verlichting.



**Four ventilé
Convection oven
Convectieoven**



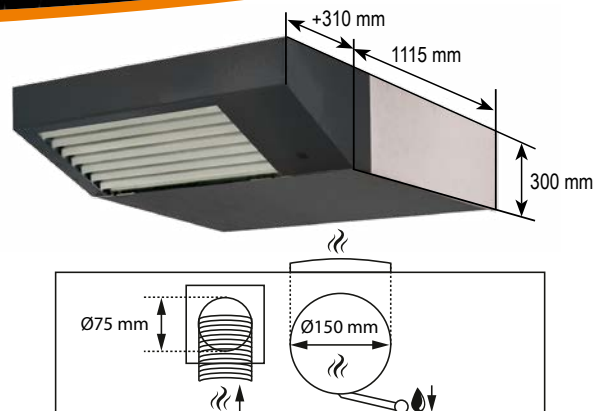
- Hotte aspirante disponible séparément.
- Extraction hood available separately.
- Afzuigkap apart verkrijgbaar.



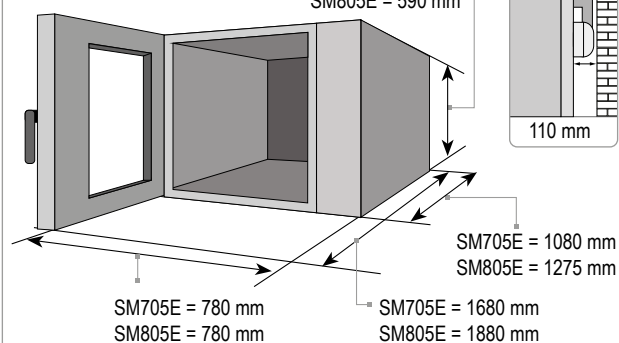
- Ouverture oura manuelle.
- Manuel damp key.
- Manuele damp sleutel.

- Commande digitale.
- Digital control panel.
- Digitale bediening.

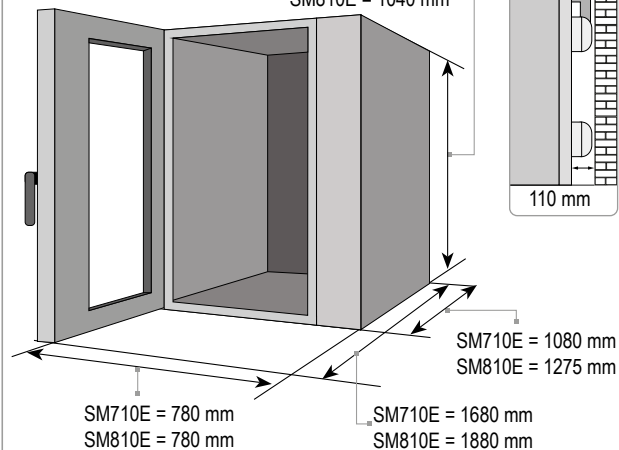
- Option socle avec roulettes.
- Option support on castors.
- Optie onderstel met zwenkwielen.


SM705E | SM805E

SM705E = 590 mm
SM805E = 590 mm


SM710E | SM810E

SM710E = 1040 mm
SM810E = 1040 mm


MODEL

MODEL	SM-705E	SM-710E	SM-805E	SM-810E
PUISSANCE POWER VERMOGEN	9 kW	18 kW	10 kW	19,5 kW
POIDS NET AVEC PIED NET WEIGHT WITH SUPPORT NETTOGEWICHT MET ONDERSTEL	136 kg	220 kg	160 kg	300 kg
PLAQUES TRAYS BAKPLATEN	5 x 40/60	10 x 40/60	5 x 40/80	10 x 40/80
DISTANCE ENTRE LES GLISSIÈRES DISTANCE BETWEEN THE TRAY GUIDES AFSTAND TUSSEN DE LEGGERS	90 mm	90 mm	90 mm	90 mm
VOLTAGE VOLTAGE SPANNING	3Ph x 230/400V 50Hz			
OPTION HOTTE ET SOCLE OPTION SUPPORT AND EXTRACTION HOOD OPTIE ONDERSTEL EN DAMPKAP	✓	✓	✓	✓