

# CAPIC

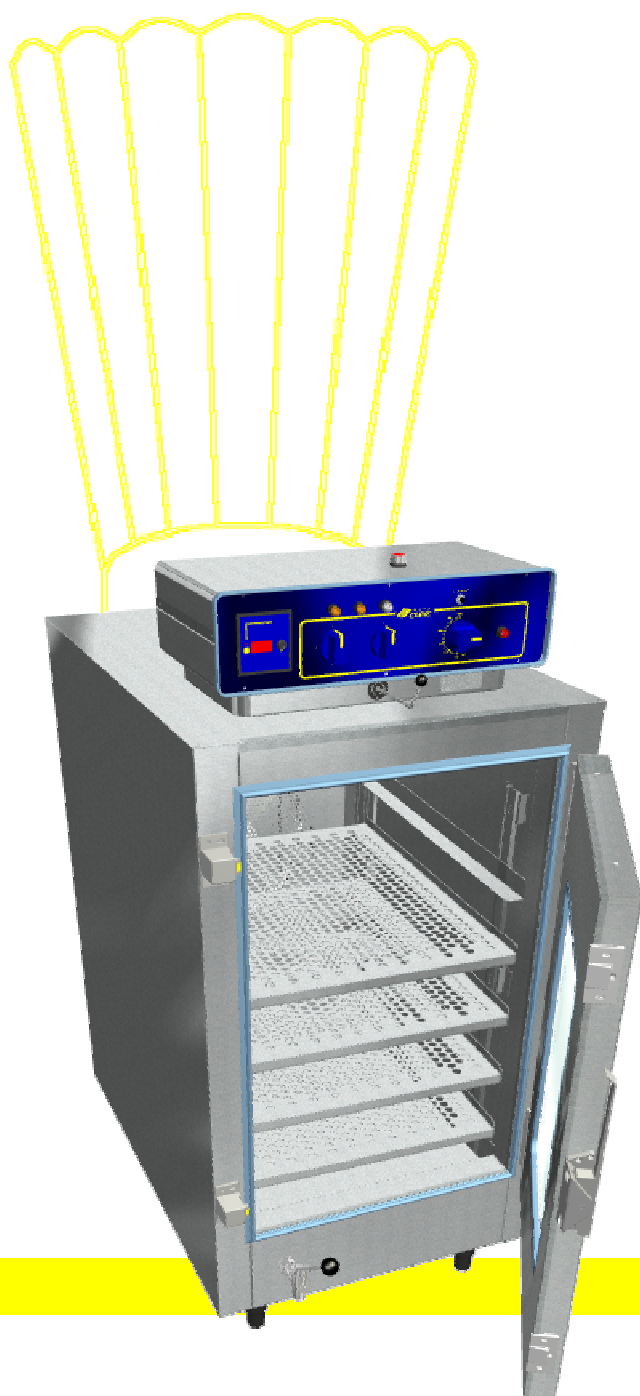
La référence en matériel professionnel

## FOURMATIC

### R300 RENFORCE

Dimensions : 800 x 1400 x 1780  
 Construction inox 18/10 cornue épaisseur 12/10  
 Habillage 10/10 porte 10/10 socle 20/10  
 Chauffage par résistances  
 Thermostat électronique 0-270°C  
 Calorifugeage de la porte et de la cornue  
 par fibre céramique imputrescible.  
 Ventilation par turbine inox rotation alternée  
 Evacuation des buées par oura réglable.  
 Porte simple vitrage charnières à droite  
 4 niveaux d'étagères en inox perforé de 800x600  
 espacé de 200  
 Robinet de vidange 20/27 du bac à eau  
 Sans piétement  
 P = 18,5 kW (four) + 4.5 kW (Production d'humidité)

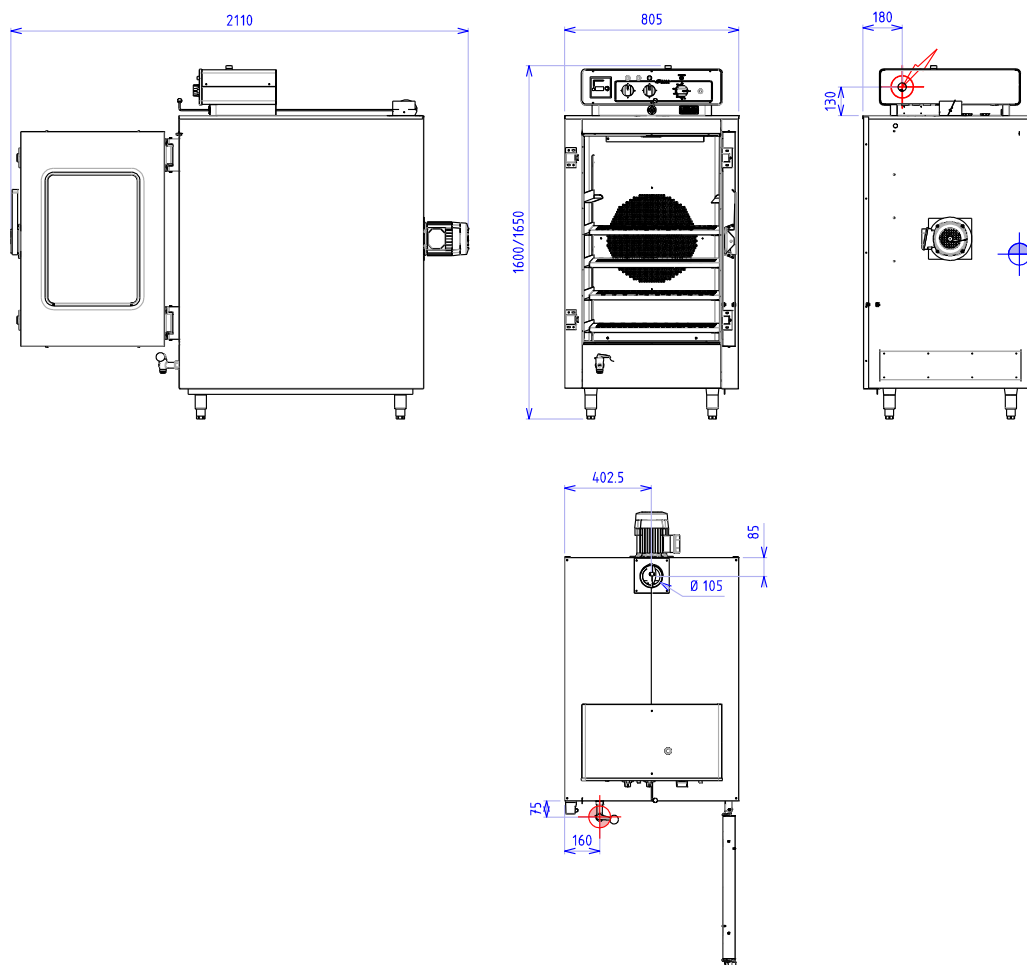
**Options et Accessoires :**      **Code :**  
**Charnière à gauche**      **X100120**



Les figurines, caractéristiques et schémas de cette documentation sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés sans préavis



69, av. des sports – 29556 QUIMPER CEDEX9 – France  
 tél. : 02.98.64.77.00 - fax : 02.98.52.06.47 - e-mail : [capic@capic-fr.com](mailto:capic@capic-fr.com)

**RESERVATIONS :**

-  **ELECTRICITE**
-  **EAU : EAU ADOUCIE ( $^{\circ}\text{TH} < 8$ ) 3/4M PREVOIR LIMITEUR DE PRESSION REGLE A 1.5 BAR MAX.**

Capacité indicative	Puissance (kW)	Niveaux	Turbine	Tension (V)	Poids (kg)
50 à 100 kg de viande 20 à 50 kg de saucissons 20/30 moules à jambon	23 kW	4 x 800x600 espacé de 200	1	230 V Tri 400 V Tri+T+N non comm.	290

Appareils électriques conformes à la norme EN 60-335