

CAPIC

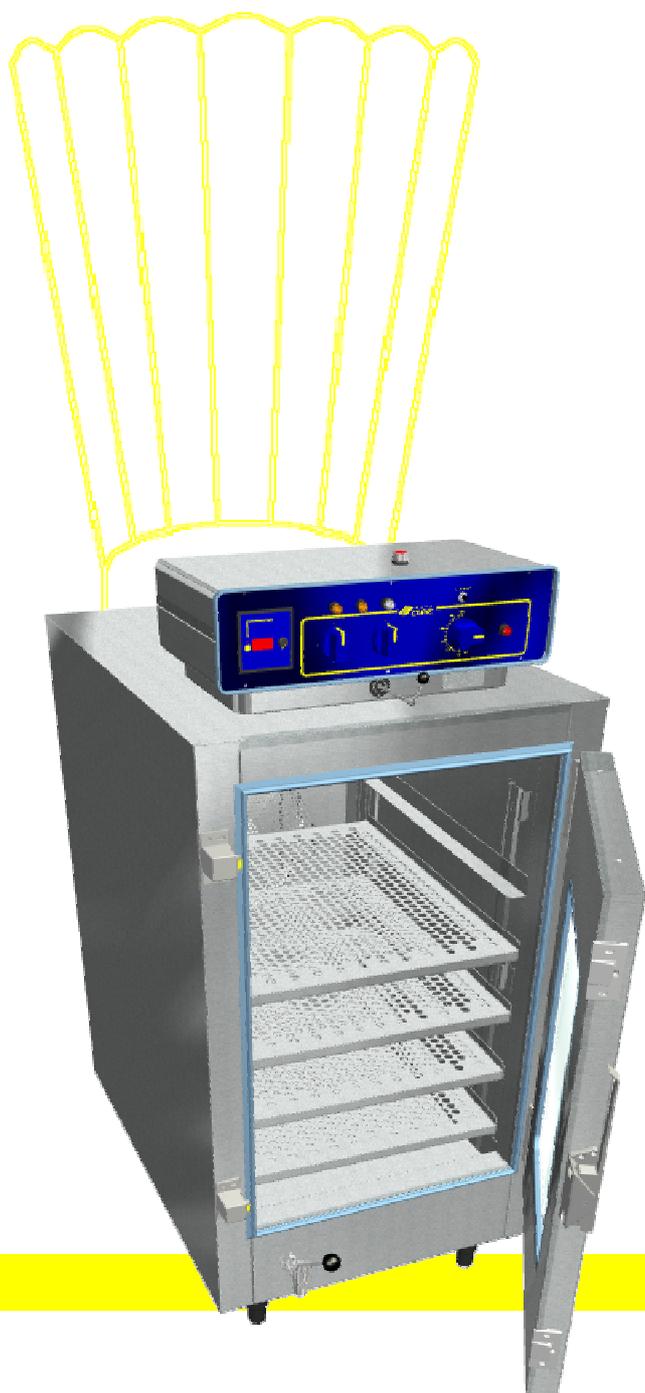
La référence en matériel professionnel

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)

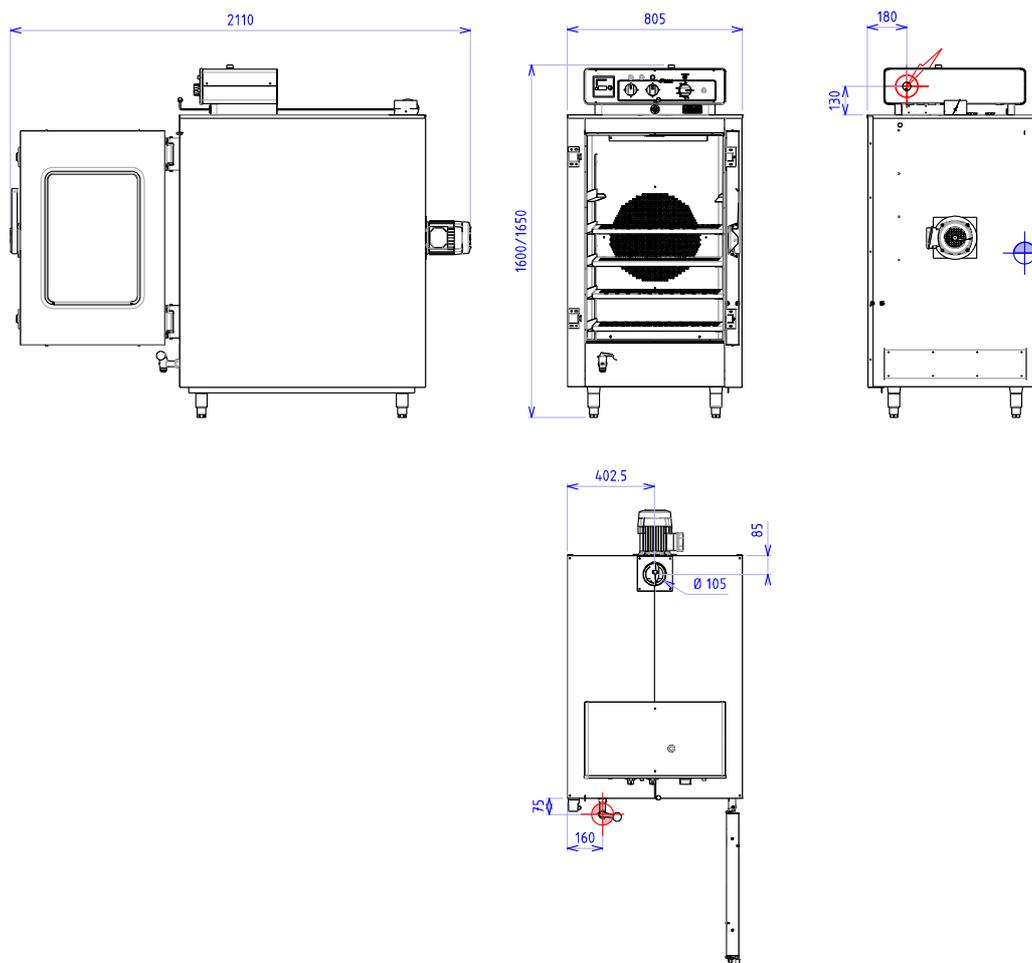
Options et Accessoires : **Code :**
Charnière à gauche **X100120**



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

**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