



FOUR MODULAIRE

Existe en version électrique.
Disponible en 45 tailles différentes.

Disponible dans les tensions les plus courantes.

Les technologies innovantes de la gamme Revent permettent des qualités de cuisson du plus haut niveau.



In Bread We Trust

Soles	Puissance maxi, comprenant chauffe et générateur de buée	Ampères	Cotes extérieures, mm, largeur x profondeur x hauteur	Cotes intérieures, mm largeur x profondeur x hauteur
2 soles	20.4 kW	34A	1480 x 905 x 820 mm	1065 x 710 x 245 mm
3 soles	30.5 kW	51A	1480 x 905 x 1160 mm	1065 x 710 x 245 mm
4 soles	40.7 kW	51+17A	1480 x 905 x 1500 mm	1065 x 710 x 245 mm
2 soles	27.1 kW	45A	1835 x 905 x 820 mm	1420 x 710 x 245 mm
3 soles	40.6 kW	68A	1835 x 905 x 1160 mm	1420 x 710 x 245 mm
4 soles	54.1 kW	68+23A	1835 x 905 x 1500 mm	1420 x 710 x 245 mm

Soles	Puissance maxi, comprenant chauffe et générateur de buée	Ampères	Cotes extérieures, mm, largeur x profondeur x hauteur	Cotes intérieures, mm largeur x profondeur x hauteur
1 deck	15.1 kW	24A	1660 x 1025 x 480 mm	1230 x 820 x 245 mm
2 deck	30.2 kW	47A	1660 x 1025 x 820 mm	1230 x 820 x 245 mm
3 deck	45.2 kW	70A	1660 x 1025 x 1160 mm	1230 x 820 x 245 mm
4 deck	60.3 kW	70+24A	1660 x 1025 x 1500 mm	1230 x 820 x 245 mm

Soles	Puissance maxi, comprenant chauffe et générateur de buée	Ampères	Cotes extérieures, mm, largeur x profondeur x hauteur	Cotes intérieures, mm largeur x profondeur x hauteur
1 deck	19 kW	30A	2070 x 1025 x 480 mm	1640 x 820 x 245 mm
2 deck	38 kW	59A	2070 x 1025 x 820 mm	1640 x 820 x 245 mm
3 deck	57 kW	88A	2070 x 1025 x 1160 mm	1640 x 820 x 245 mm
4 deck	76.1 kW	88+30A	2070 x 1025 x 1500 mm	1640 x 820 x 245 mm

Soles	Taille des pieds et roulettes mm	Extraction mm	Poids approx. kg
1 deck	1105	70	200
2 decks	935	70	350
3 decks	765	70	500
4 decks	425	70	650
5 decks	255 (no castors)	70	800

Options :

- > Chambre de pousse, sous four.
- > Soles de pierre.
- > Grille à poser sur la sole.

Description :

1. Transfert de la chaleur optimisé grâce à une sole spécifique et poreuse, pour une meilleure cuisson.
2. Disponible en 45 tailles différentes.

3. Dessus du four équipé d'une isolation par laine de roche.
4. Habillage extérieur entièrement Inox.
5. Résistances électriques sur voute.
6. Résistances électriques sur sole.
7. Porte vitrée à ouverture pivotante.
8. Générateur de buée intégré, juste à connecter avec le réseau d'eau.

9. Tableau de commande très simple d'utilisation.
10. Piétement avec roulettes
11. Tablette de piétement et retractable.
12. Température maxi 300°
13. Voltages : Disponible dans la plupart des tensions.
14. 1 à 5 niveaux.

Chambre de pousse sous four

- > Cornières réglables et adaptables à tout type de combinaisons / niveaux.
- > Livré en standard pour 16 plaques
- > Contrôle d'humidité automatique

Certifications: UL, UL-C, NSF



Le développement continu de nos produits fait partie inhérente de la politique de Revent. Les caractéristiques et/ou le design pourront par conséquent être modifiés sans préavis. Les images et les dessins peuvent inclure des produits optionnels.



Revent International AB
PO Box 714, SE 194 27 Upplands Väsby, Sweden
Phone +46 8 590 006 00, fax +46 8 590 942 10
E-mail info@revent.se, www.revent.com