

TOPAZE Opéra

FOUR VENTILÉ ÉLECTRIQUE

L04/05
L10

La gamme TOPAZE Opéra est composée de fours ventilés polyvalents. Équipés d'un système d'injection de buée, ils permettent de cuire parfaitement vos produits boulangers, pâtisseries et de snacking.

L'excellent passage d'air entre les niveaux permet aux baguettes et viennoiseries de se développer pleinement et de garantir une cuisson homogène dans toute la chambre de cuisson.



caractéristiques	L04/05	L10
Nombre de niveaux	4 / 5	10
Espacement entre les niveaux	3.4" / 3"	3.5"
Chariots et supports de cuissons recommandés	8" x 30"	
Capacité (baguettes de 0.5 lb cuites)	20	50
Poids	360 lb	580 lb
Ferrage de la porte à gauche	✓	✓
Ferrage de la porte à droite	○	○
Commande Easy-Touch	✓	✓
options		
Pack Pâtisserie : variateur de vitesse et oura électrique	\$	\$
Finition inox	○	○
raccordement		
Raccordement électrique	208V / TRI+N+T / 60Hz	
Puissance	8.3 kW / 11 Hp	16.4 kW / 22 hp
Intensité	24.2 A	47.3 A

Légende

✓ standard ○ option \$ option payante

DONNÉES NON CONTRACTUELLES

- + Une commande **Easy-Touch** par étage comprenant:
 - Un livre de recette avec 50 programmes.
 - Une gestion de l'énergie grâce au mode Eco.
 - Une touche *express + 1 minute*
 - Un mode Expert pour suivre votre consommation énergétique, les températures internes ou les données techniques du four.
- + La poignée assure un verrouillage fiable et enclenche la minuterie dès sa fermeture.
- + Les glissières sont amovibles et permettent d'ajuster les hauteurs de plaques pour un accès encore plus simple.
- + La porte intérieure vitrée s'ouvre sans outils, permettant un nettoyage approfondi et un accès aisé à l'éclairage situé dans la porte.
- + Le double vitrage de la porte contribue à la bonne isolation du four et permet de prévenir de tout risque de brûlure en réduisant la température en surface.
- + Système **Fine Crust** pour le séchage contrôlé de vos pâtisseries et produits délicats.

Accessoires

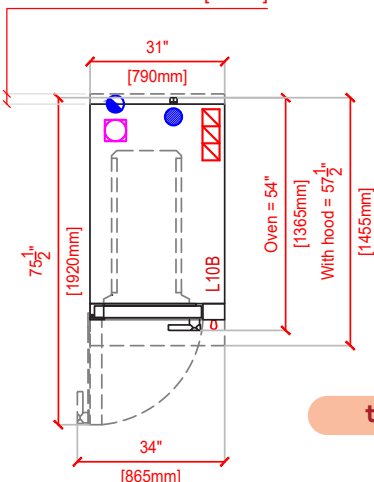
- Hotte avec extracteur.
- Condenseur avec bandeau enjoliveur.
- Support 8" sans glissières, sans pieds, avec roulettes.
- Support 30" avec glissières, pieds et roulettes.
- Support 37" avec glissières pieds et roulettes.
- Faux caisson 15", 22".
- Etuve avec pieds et roulettes.

IMPLANTATION

DIMENSIONS ET RACCORDEMENT

PAVAILLER

Technical access = 2" [60mm]

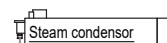


top view

Water inlet 3/4"
Flexible pipe female
connection provided

Overflow outlet
Forcast Ø40mm outlet
on the ground

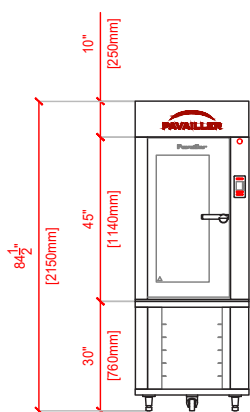
Power supply 1,64kW - 230V mono
Cable 3G1 3m C13 provided
Female plug ht 0,30m



Connect to the Ø40mm
outlet on the ground

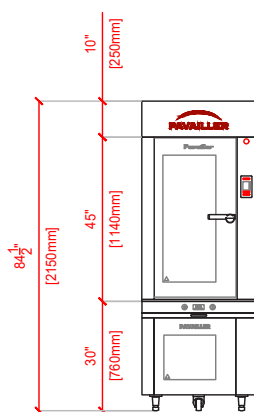
Notre sélection

Les configurations ci-dessous respectent une hauteur sous hotte optimale de 75", pour un travail efficace et confortable.



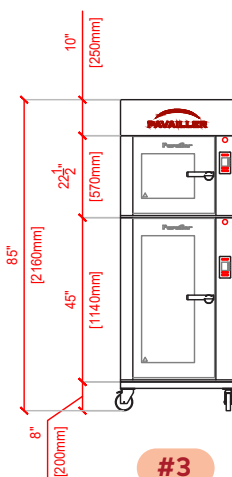
#1

HOTTE
TOPAZE L10B
SUPPORT 30"
PIEDS



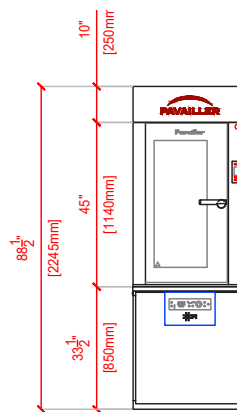
#2

HOTTE
TOPAZE L10B
ÉTUVE



#3

HOTTE
TOPAZE L04B
TOPAZE L10B
SUPPORT 8"



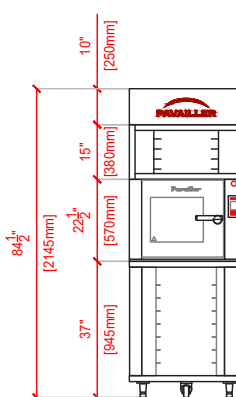
#4

HOTTE
TOPAZE L10B
POUSSÉ SOUS FOUR SF

attention

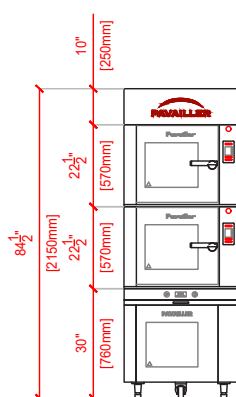


Prévoir de
siliconner
les étuves et
pousse sous
four quand elles sont
posées directement
au sol.



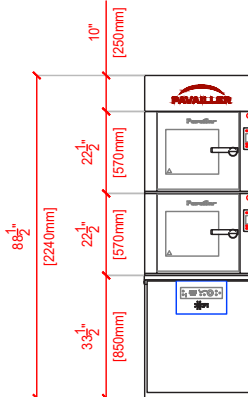
#1

HOTTE
FAUX CAISSON 15"
TOPAZE L04B
SUPPORT 37"
PIEDS



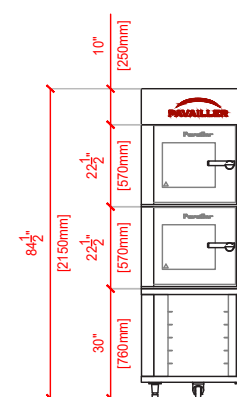
#2

HOTTE
TOPAZE L04B
TOPAZE L04B
ÉTUVE



#3

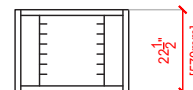
HOTTE
TOPAZE L04B
TOPAZE L04B
POUSSÉ SOUS FOUR SF



#4

HOTTE
TOPAZE L04B
TOPAZE L04B
SUPPORT 30"
PIEDS

Interchangeable



Possibilité de remplacer un
étage de Topaze 4/5 niveaux
par un faux caisson de 570mm

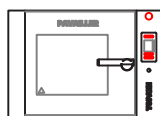
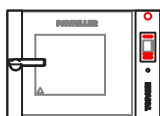
Les éléments ci-dessous peuvent être combinés pour former différentes configurations de fours Topaze :



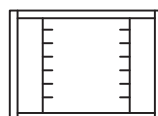
Hotte
10" [250mm]
60 lbs - 27kg



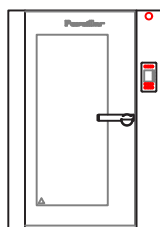
Condenseur à buées
10" [250mm]
110 lbs - 50 kg



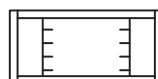
Four 4 / 5 niveaux
1'-10" [570mm]
352 lbs - 160kg



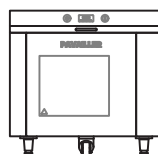
Faux caisson
1'-10" [570mm]



Four 10 niveaux
3'-9" [1142mm]
C10B = 528 lbs - 240 kg
L10B = 572 lbs - 260 kg



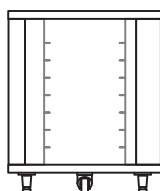
Faux caisson
1'-3" [380mm]



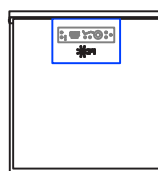
Etuve
2'-6" [760mm]
C - 254 lbs - 115 kg
L - 276 lbs - 125 kg

capacité en plaques

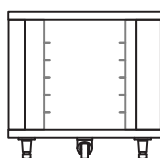
C - 5 niveaux, 10 plaques
L - 5 niveaux, 5 plaques



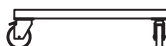
Support
3'-1" [950mm]
18 lbs - 8kg



Pousse sous four
2'-10" [852mm]
350 lbs - 160 kg



Support
2'-6" [760mm]
16 lbs - 8 kg



Support pour 4+10 niveaux
8" [200mm]
35 lbs - 16 kg