



FC 110 E

4GN 1/1 or 600 x 400 mm

4 niveaux de cuisson et différentes propositions d'utilisation : grilles 450x660 mm (US) ou GN 1/1 ou filets 400x600 mm (4 filets, 20 baguettes); et aussi support plats ou grilles GN 1/1

4 cooking levels and different use tips: American trays 450 x 660 mm or GN 1/1 or bakery bands (4 racks, 20 baguettes) and also holders for trays or grids GN 1/1.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Poids Weight	Volts Volts
FC 110 E	6 kW	795 x 755 x 595 mm	670 x 440 x 310 mm	57 kg	380 V
FC 110 EG	6 kW	795 x 755 x 595 mm	670 x 440 x 310 mm	63 kg	380 V

Véritable four à boulangerie pour cuire baguettes, pains et aussi pâtisseries, soufflés, plats en sauce...

- **Montée rapide en température : 300°C en 10 min.**
- **Fonction four boulangerie** : chaleur tournante + injection de vapeur préprogrammée en quantité et en temps. **Turbine réversible** toutes les 2 minutes et **moteur à 2 vitesses** :
 - pleine puissance,
 - demie puissance pour les soufflés, meringues, muffins etc.
- **Fonction décongélation** par brassage d'air tiède.
- **Four multifonction (FC110 EG)** avec salamandre quartz infrarouge (1050°C) ventilée pour varier les cuissons (gratins, viandes, poissons etc.).

Équipement : thermostat 0-300°C, turbine Ø 210 mm, minuterie sonore 120 min avec position pour utilisation en continu, 2 lampes intérieures, bouton-poussoir vapeur, système de refroidissement du moteur, pieds (H : 40 mm). Livré sans grille ni plat.



FC 110 EG

4GN 1/1 or 600 x 400 mm

1050°C

The right bakery oven to bake baguettes, breads, pastries, soufflés and also to cook savoury meals ...

- **Fast temperature rise: 300°C in 10 min.**
- **Bakery function**: ventilated heat + steam production preset in quantity and time. Reversible turbine every 2 minutes and 2-speed-motor:
 - full power,
 - half power for soufflés, meringues, muffins etc.
- **Defrost function** through warm air brewing.
- **Multifunction oven (FC110 EG)** with ventilated infrared salamander (1050°C) for various cooking (gratins, meat, fish etc.).

Features: thermostat 0-300°C, turbine Ø 210 mm, bell timer 120 min with lock position for non-stop use, 2 inside lamps, push-on knob for steam production, air cooling system, feet (H: 40 mm). Delivered with no grid no tray.