



La gamme i5/i3 utilise la technologie brevetée TurboChef afin de cuire les aliments rapidement sans compromettre la qualité. Idéal pour la restauration, les concessions hospitalières, les bars et les établissements de nuit ainsi que les établissements scolaires et universitaires.

Les I5 et I3 présentent :

- Un système d'air pulsé indépendant en haut et en bas combiné avec le micro-onde
- Un système de projection des ondes par le haut
- Une large chambre de cuisson
- Convertisseurs catalytiques intégrés permettant l'opération sans ventilation, sans extractions certifiée UL

FOUR i5

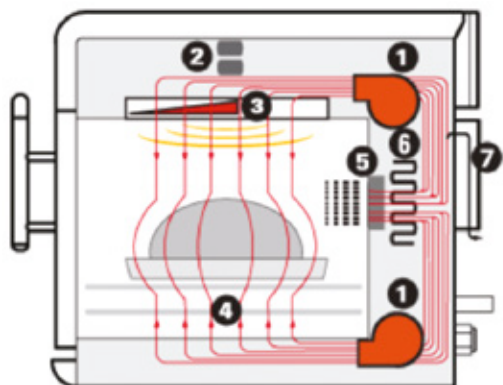
LES AVANTAGES :

- Une très grande productivité, une rapidité de cuisson sans pareil renforcées par une utilisation facilitée
- Un encombrement réduit et pas besoin de hotte
- 10 x plus rapide qu'un four conventionnel
- Il est empilable
- Il accepte les plats métalliques (GN 1/1 pour le i5 et GN 1/2 pour le i3)

OPTION : Écran tactile

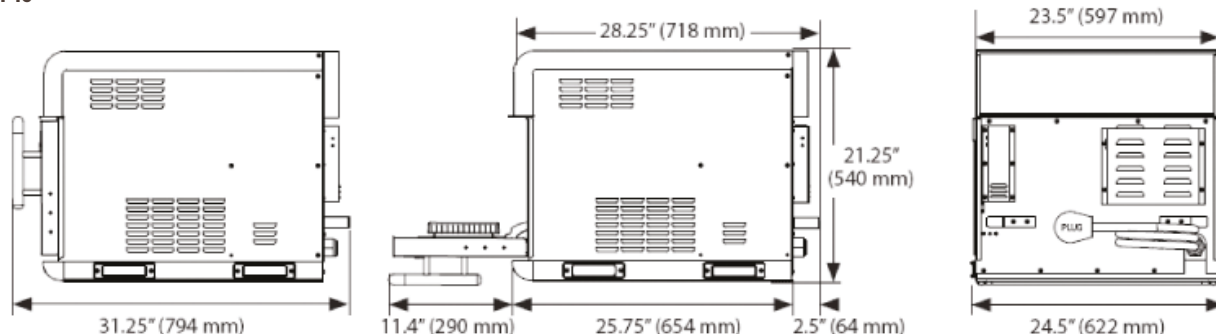


FOUR i3 - Polyvalence et débit dans un espace réduit : Le i3 offre la possibilité d'utiliser des plats GN 1/2

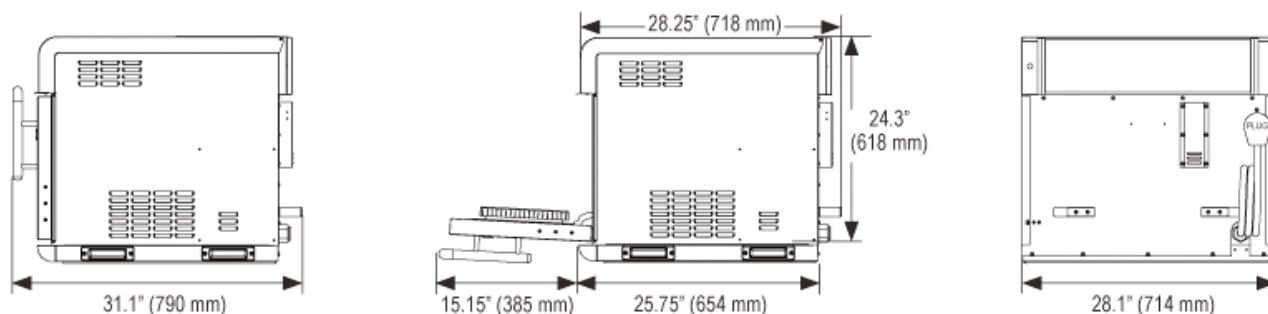


1. Moteurs ventilation
2. Système de micro-ondes
3. Sortie air pulsé (haut) et micro-ondes
4. Air pulsé bas
5. Convertisseur catalytique
6. Résistances air chaud
7. Clapet surpression (catalysé)

Four i3



Four i5



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES :

FOUR i5	ENCOMBREMENT	TAILLE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
HAUTEUR	618 mm	254 mm
LARGEUR	691 mm	610 mm
PROFONDEUR	718 mm	406 mm
POIDS	125 kg	
VOLUME		62 litres

FOUR i3	ENCOMBREMENT	TAILLE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
HAUTEUR	540 mm	175 mm
LARGEUR	572 mm	493 mm
PROFONDEUR	718 mm	324 mm
POIDS	111 kg	
VOLUME		32,3 litres

Exemple de temps de cuisson

Pizza pâte fraîche	3 minutes
Ailes de poulet congelés	4 minutes
Sandwich panini	1 min 25
Poitrine de poulet (précuites)	1 min 45
Frites	3 min 30
Tourte à la viande	3 min 25

LE SERVICE SFE :

SFE vous accompagne tout au long de votre projet, conception, implantation et suivi de votre équipement.
UN BON MATÉRIEL NE VAUT RIEN SANS UN BON SERVICE.

SAV SFE performant **PARTOUT EN FRANCE**. Plus de **50 TECHNICIENS** agréés à votre disposition.

Une **HOTLINE** à votre écoute **6 JOURS/7 :**

0 826 804 059