

FOUR COMBINÉ BULLET

Le four à chaleur radiante

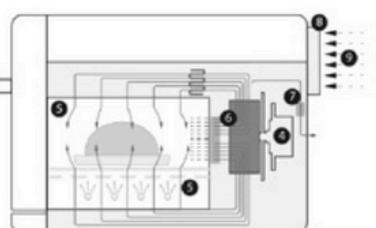
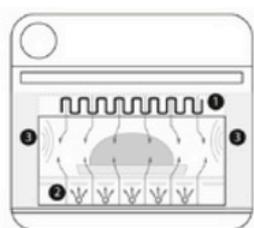


Le BULLET utilise une chaleur radiante, un jet d'air forcé et propulsé à très haute vitesse (système impingement) et les micro-ondes projetées latéralement pour une cuisson ultra rapide sans perte de saveurs.

Le BULLET présente :

- Un système de convertisseur catalytique à recirculation intégrale pour un fonctionnement **sans extraction**.
- Un système de menu intelligent capable de sauvegarder jusqu'à 256 recettes différentes pour une utilisation des plus simples.
- Un auto-diagnostic intégré pour surveiller les composants et les performances du four.
- Finition tout inox.
- Écran Tactile.
- Compatibilité Ethernet et Wi-Fi
- Multi-langages.

TURBOCHEF BULLET



- 1 - Élément chauffant supérieur
- 2 - Élément chauffant inférieur
- 3 - Émission latérale de micro-ondes
- 4 - Moteur du ventilateur

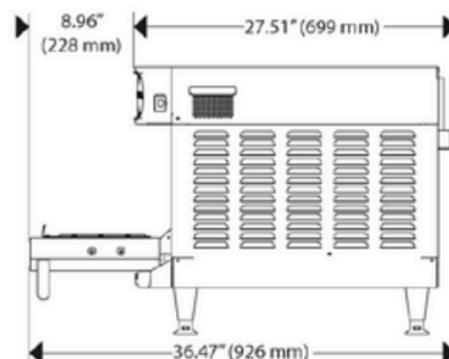
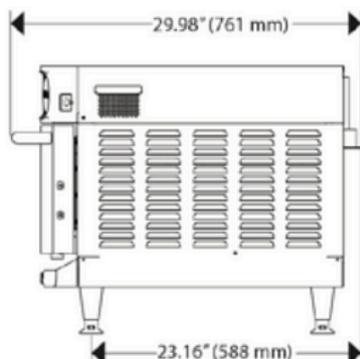
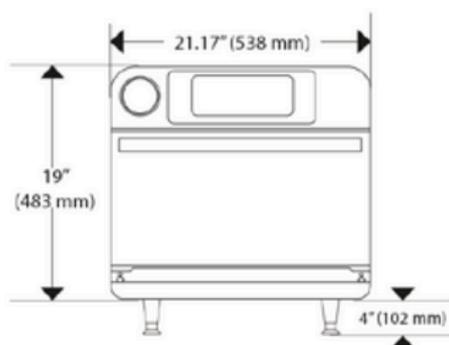
- 5 - Air chaud pulsé
- 6 - Convertisseur catalytique
- 7 - Conduit d'aération du catalyseur
- 8 - Filtre à air
- 9 - Entrée d'air pour le refroidissement des composants électriques

AVANTAGES

- Productivité et rapidité de cuisson sans pareil.
- Très grande facilité d'utilisation (port USB / WIFI / Carte pour la mise à jour des menus).
- Pas besoin de hotte.
- Nettoyage facilité avec le refroidissement rapide (utilisation d'un bac de glaçons).

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES :

Pelle.
2 paniers téflon.
Produits de nettoyage.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

	ENCOMBREMENT	TAILLE DE LA CHAMBRE DE CUISSON
LARGEUR	538 mm	394 mm
PROFONDEUR	761 mm	368 mm
HAUTEUR	483 mm	152 mm
POIDS	84 kg	
VOLUME		22,1 litres

Exemple de temps de cuisson

Pizza pâte fraîche	2 min sec.
Ailes de poulet congelées	2 min
Sandwich	25 sec.
Poitrines de poulet précuites	1 min 20 sec.
Frites	1 min 45 sec.
Tourte à la viande	2 min 25 sec.

PUISSANCE: 6,7 KW - Prise P17- 32 A
Disjoncteur 20 A Courbe <D>

LES ARGUMENTS QUALITÉ



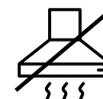
Four combiné, rapide.



Réchauffe de 1 à 3 portions à la fois, selon vos besoins.



Réglage indépendant de la puissance du haut et du bas



Catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte.

GARANTIE ET SÉCURITÉ

SAV National 7j/7
0826 804 059
service@sfe-fr.com

CONSOMMABLES ET ACCESSOIRES

sfe.amshop.fr
04 94 37 12 20
adv@sfe-fr.com

CONTRAT DE MAINTENANCE

A votre écoute
04 12 04 64 03
maintenance@sfe-fr.com

FORMATIONS POUR VOS EQUIPES

[Découvrir nos formations](#)
04 12 04 01 14
formation@sfe-fr.com