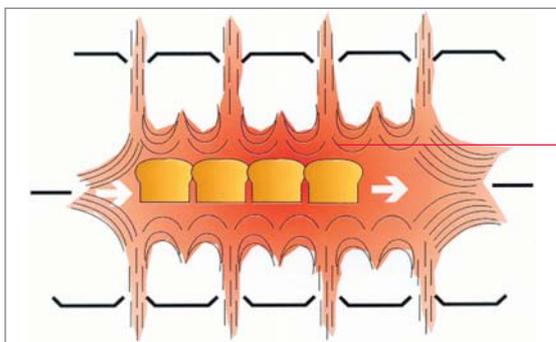


Les **+** des fours à convoyeurs



Pour plus de renseignements,
consultez-nous au 01 69 02 25 25
ou sur www.enodis.fr

Les + des fours à convoyeurs



Système Air Impinger
cuisson et gratinage des aliments
2 fois + rapide qu'un four traditionnel

Conception robuste

Construction extérieure en **inox**
Tapis du convoyeur en maille **inox** souple



Simplicité du tableau de commande

Régulation de la vitesse et de la température
Autodiagnostic intégré

Gamme étendue
Cuisson tous produits :
pizzas - grillades - poissons - volailles
feuilletés - viennoiseries - sandwich - pain...



Enodis France

Parc d'activités des Radars - 23, rue Condorcet

91712 FLEURY MÉROGIS Cedex

Tél. 01 69 02 25 25 - Fax 01 69 02 25 00

Service commercial : 01 69 02 25 10 - Fax. 01 69 02 25 30

RCS Evry B 348 319 013 - www.enodis.fr - E-mail : contact@enodis.fr



Bourse d'Or
Coupe du Monde de la Cuisine • World Culinary Contest
PARTENAIRE OFFICIEL
Coupe du Monde de la Pâtisserie
World Pastry Cup

Enodis