

# Omega



## Capacité

- Surface de cuisson : de 4,5 à 19,7 m<sup>2</sup>
- Hauteur utile des étages inférieurs : 185 mm
- Hauteur utile de l'étage supérieur : 235 mm
- Nombre d'étages : 3, 4 ou 5
- Largeur de voie : 600 ou 800 mm
- Nombre de voie : 1 ou 2 par étage

## Caractéristiques

- Étages électriques avec régulation indépendante sole / voûte et optimisation de puissance.
- Commande électronique Opticom à chaque étage en option.
- Colonne de commande réversible gauche ou droite.
- Poignées de porte réversibles à gauche ou à droite
- Four encastrable sur 1 côté et à l'arrière.
- Soupape électrique en option à l'étage supérieur ou à chaque étage.
- Banc en acier inoxydable (pour four 3 ou 4 étages) en option.
- Élévateur intégré en option (cf fiche élévateur intégré).
- Enfourneur - défourneur en option.

## Construction

- Façade avec hotte en acier inoxydable brossé.
- Soles massives en ciment réfractaire de 20 mm d'épaisseur.
- Résistances électriques blindées en inox garanties 3 ans.
- 1 clapet de décompression indépendant par étage.
- 1 générateur de buée indépendant par étage.
- Vitrage traité pour réduire les déperditions.
- Appareil à buée et colonne toujours du même côté.
- Équipé d'un extracteur de buée pour la hotte.
- Isolation par panneaux de laine de roche croisés.
- Faisceaux électriques par câbles silicone haute température.

- Four conforme aux normes et marqué **CE**