



**FC18**



**FC18D**



**FC18-3**



**FC18-2**

## Fours convoyeurs de la gamme FC18

Les fours convoyeurs Doyon sont votre meilleur achat pour accroître votre production en moins d'espace, cuire de 30 % à 50 % plus rapidement qu'un four conventionnel, améliorer la constance de votre production, réduire les frais de main d'oeuvre et diminuer les frais énergétiques de 35 % à 65 %.

Ajustez la température et la vitesse du convoyeur (temps de cuisson), placez vos produits sur le convoyeur et retirez pour des résultats parfaits à chaque fois. Avec une ouverture de 19 1/2" X 3 3/4" (495 mm X 95 mm) et une production accrue au mètre carré, les fours convoyeurs Doyon se démarquent de la compétition par une qualité de fabrication supérieure et des prix plus que compétitifs.

**FC18**

*"Qualité supérieure à un prix abordable !"*

## Fours convoyeurs Caractéristiques

- Compact et superposable
- Air pulsé à haute vitesse distribué sur vos produits
- Cuisson constante et plus rapide qu'un four traditionnel, infrarouge ou à convection
- Cuisson uniforme garantie
- Premier entré, premier sorti
- Permet aux employés inexpérimentés de cuire des produits de qualité avec un minimum d'apprentissage
- Cuit une pizza en 5 à 6 minutes
- Diminue les coûts de main d'oeuvre
- Économie d'énergie
- Courroie en acier inoxydable de 18" (457 mm) de large et une ouverture de 19 1/2" (495 mm)
- Température et temps de cuisson ajustables
- Meilleure rétention d'humidité
- Entretien et nettoyage faciles
- Expédié entièrement assemblé
- Base incluse
- Température jusqu'à 600°F (300°C)
- Hotte de ventilation requise (modèles au gaz)
- Disponible gaz ou électrique
- Approuvé ETL & ETL sanitation
- Garantie limitée un an pièces et main d'oeuvre

### OPTIONNEL

- Porte d'accès avant vitrée avec une ouverture de 18 1/4" X 5 3/8" (464 mm X 137 mm) (FC18D)
- Verrou pour panneau de contrôle (FC18L)

**DIMENSIONS (modèles au gaz et électriques)**

<b>FC18</b>	58"L	X 42 3/4"P	X 48 1/2"H
	(1475 mm)	X (1085 mm)	X (1230 mm)
<b>FC18-2</b>	58"L	X 42 3/4"P	X 60 3/4"H
	(1475 mm)	X (1085 mm)	X (1545 mm)
<b>FC18-3</b>	58"L	X 42 3/4"P	X 66 1/4"H
	(1475 mm)	X (1085 mm)	X (1685 mm)

28 1/2"L X 19 1/2"P X 3 3/4"H  
(724 mm) X (495 mm) X (95 mm)

(FC18G - Gaz naturel ou propane)

52 000 BTU par unité

120V - 1 PH - 8 A - 1 kW - 2 wires - 60 Hz NEMA 5-15P  
220V - 1 PH - 5 A - 1 kW - 2 wires - 50 Hz

**HOTTE DE VENTILATION REQUISE**

Entée de gaz : 1/2" NPT

**Pression de gaz recommandée**

Gaz propane : 11" W.C.  
Gaz naturel : 7" W.C.

(par unité)

**FC18 :**

- 120/208V - 1 PH - 59 A - 12 kW - 3 fils - 60 Hz
- 120/240V - 1 PH - 52 A - 12 kW - 3 fils - 60 Hz
- 120/208V - 3 PH - 39 A - 12 kW - 4 fils - 60 Hz
- 220V - 1 PH - 61 A - 13 kW - 2 fils - 50 Hz
- 220/380V - 3 PH - 24 A - 13 kW - 4 fils - 50 Hz

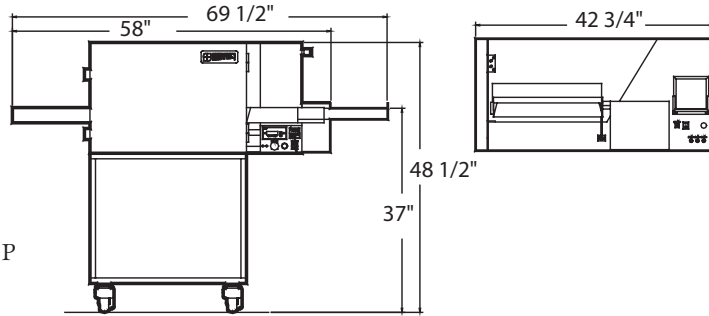
(500°F/260°C - 5 min)

- 19 Pizzas 18"
- 70 Pizzas 9"
- 150 Pizzas 6"

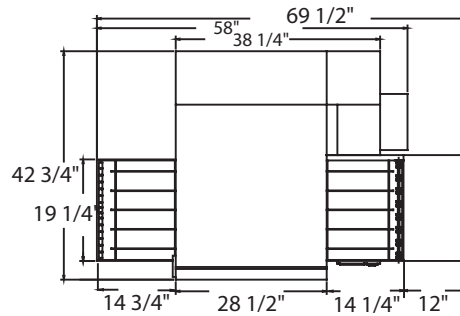
550 lb par unité (250 kg) approximativement (électrique)  
650 lb par unité (295 kg) approximativement (gaz)

Caractéristiques sujettes à changement sans préavis.

**FC18**

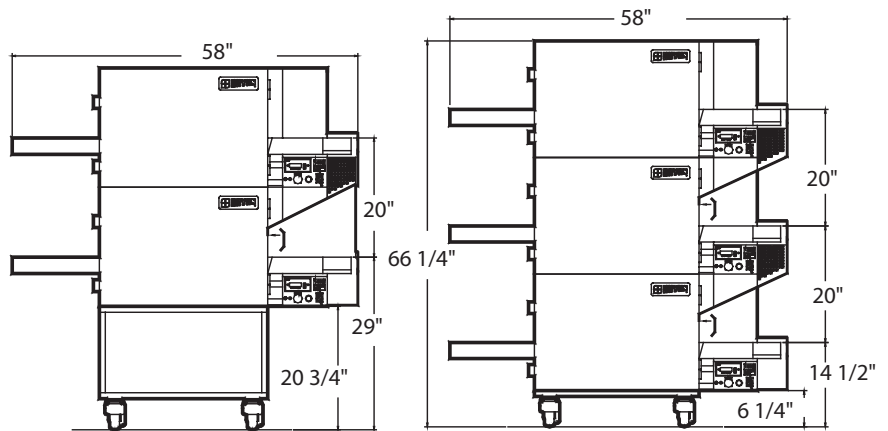


**TOP VIEW  
VUE DU DESSUS**



**FC18 - 2**

**FC18 - 3**



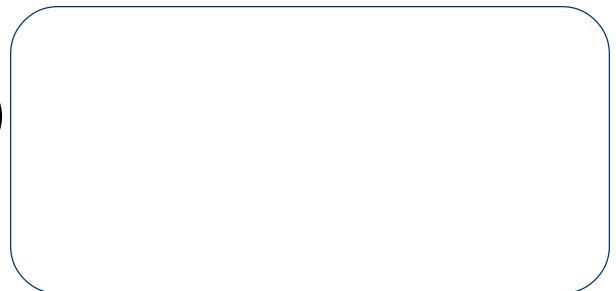
1255, rue Principale  
Linière, Beauce, Québec, Canada G0M 1J0

Téléphone.: 418-685-3431  
Canada: 1-800-463-1636  
Courriel : doyon@doyon.qc.ca

Fax: 418-685-3948  
U.S.: 1-800-463-4273  
Internet : http://www.doyon.qc.ca



Your local distributor: / Votre distributeur:



Rev: 072003b