



FC2



FC2D



FC2-2



FC2-IV

Fours convoyeurs de la gamme FC2

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 37 1/2" (953 mm) et une production accrue au mètre carré, les fours convoyeurs se démarquent de la compétition par une qualité de fabrication supérieure et des prix plus que compétitifs.

FC2

"Qualité supérieure à un prix abordable !"

Fours convoyeurs Caractéristiques

- Compact et superposable, construction tunnel disponible
- 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 36" (914 mm) de large et une ouverture de 37 1/2" (953 mm)
- Température et temps de cuisson ajustables
- Meilleure rétention d'humidité
- Entretien et nettoyage faciles
- Expédié entièrement assemblé
- Pattes incluses
- Roulettes de 5" (127 mm) verrouillables
- Température jusqu'à 600°F (300°C)
- Hotte de ventilation requise (modèles au gaz)
- Disponible gaz ou électrique
- Listé ETL & ETL sanitation
- Garantie limitée un an pièces et main d'oeuvre

OPTIONNEL

- Approuvé CE (modèle au gaz seulement)
- Porte d'accès avant vitrée avec une ouverture de 18 1/4" X 5 3/8" (464 mm X 137 mm)(FC2D)
- Tablettes de chaque côté du four pour réchauffer les pizzas (FC2W)
- Verrou pour panneau de contrôle (FC2C)
- Four tunnel (double, triple ou quadruple production)

DIMENSIONS (modèles au gaz et électriques)

FC2	82"W	X 50"D	X 53 3/4"H
	(2085 mm)	X (1270 mm)	X (1365 mm)
FC2-2	82"W	X 50"D	X 74"H
	(2085 mm)	X (1270 mm)	X (1880 mm)
FC2-II	129"W	X 50"D	X 53 3/4"H
	(3275 mm)	X (1270 mm)	X (1365 mm)
FC2-III	173"W	X 50"D	X 53 3/4"H
	(4395 mm)	X (1270 mm)	X (1365 mm)
FC2-IV	217"W	X 50"D	X 53 3/4"H
	(5510 mm)	X (1270 mm)	X (1365 mm)

42 1/4"W X 37 1/2"D X 3 1/2"H
(1075 mm) X (953 mm) X (89 mm)

(FC2G - Gaz naturel ou propane)

FC2G : 115 000 BTU par unité
Entrée de gaz : 1/2" NPT

Pression de gaz recommandée

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

FC2 :

- 208V - 1 PH - 135 A - 28 kW - 2 fils - 60 Hz
- 240V - 1 PH - 117 A - 28 kW - 2 fils - 60 Hz
- 208V - 3 PH - 78 A - 28 kW - 3 fils - 60 Hz
- 240V - 3 PH - 68 A - 28 kW - 3 fils - 60 Hz

FC2G :

- 120V - 1 PH - 8 A - 1 kW - 2 fils - 60 Hz NEMA 5-15P

(500°F/260°C - 5 min)

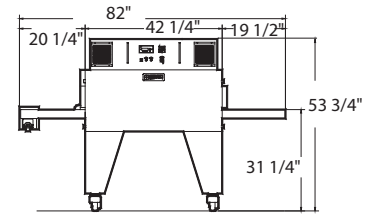
- 60 Pizzas 18"
- 150 Pizzas 12"
- 225 Pizzas 9"
- 500 Pizzas 6"

FC2 : 1300 lb par unité (590 kg) approximativement

FC2G : 1300 lb par unité (590 kg) approximativement

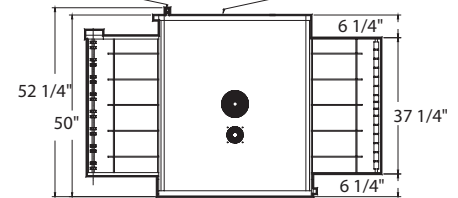
Caractéristiques sujettes à changement sans préavis.

FC2

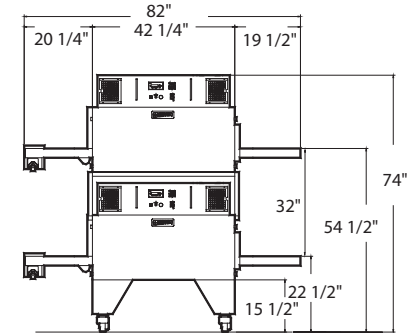


**TOP VIEW
VUE DU DESSUS**

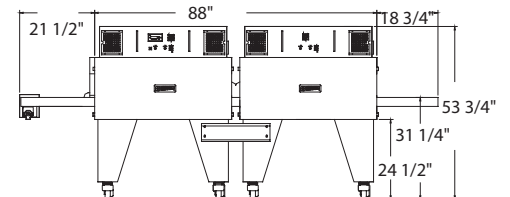
GAS INLET (gas model only) ELECTRICAL INLET
ENTRÉE DE GAZ (modèle au gaz) ENTRÉE ÉLECTRIQUE



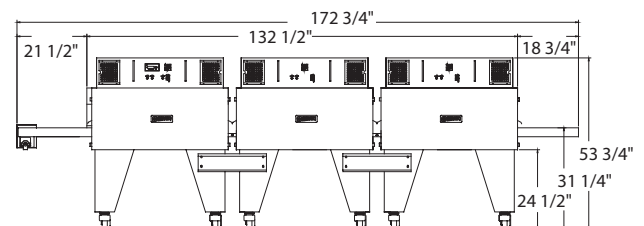
FC2-2



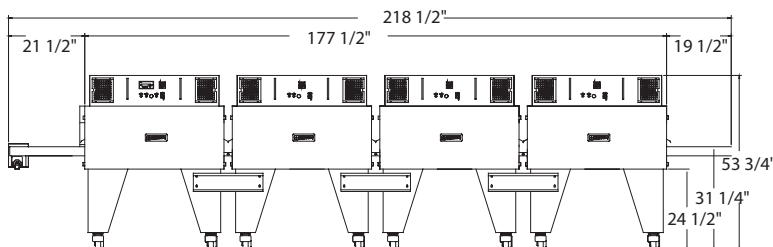
FC2-II



FC2-III



FC2-IV



SPÉCIALISTES EN ÉQUIPEMENT DE CUISSON
DEPUIS 1950

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:

