



270°C



FC380 TQ®



FC 280



Infrarouge /  
Infrared **1050°C** (FC 380 TQ)



Plat / Tray (FC 380 TQ)



Video



FC 380 TQ

Ref.	Puissance Power	Dimensions des grilles Outside dimensions	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Waffle size	Poids Weight	Volts Volts
<b>FC 280</b>	1,6 kW	315 x 315 mm	460 x 550 x 355 mm	315 x 315 x 265 mm	20 kg	230 V
<b>FC 380</b>	1,6 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	21 kg	230 V
<b>FC 380 TQ®</b>	1,6 kW	410 x 310 mm	550 x 550 x 355 mm	415 x 350 x 265 mm	22 kg	230 V

**Fours 28 et 38 L** pour cuire, réchauffer sans dessécher : viennoiseries, pâtisseries, plats préparés frais ou surgelés.

- **Montée en température à 270°C en 7 min.**
- **Cuisson homogène** grâce aux ouïes de ventilation intérieures.
- **FC 380 TQ** allie chaleur tournante, Turbo Quartz®, four à pâtisseries ventilé et fonction salamandre ventilée.

Particulièrement recommandé pour la cuisson de produits pré-poussés surgelés :

- **18 croissants** poussés surgelés en 16 min à 180°C,
- **20 petits pains** poussés surgelés en 18 min à 220°C,
- **18 pains au chocolat** poussés surgelés en 16 min à 200°C.

**Entretien** : intérieur inox et échelles inox amovibles.

**Équipement** : commutateur-thermostat (0-270°C), thermo-ventilateur, 2 ou 3 grilles, plat à pâtisserie, porte à double-vitrage.

**Option** : pierre à pain pour la cuisson de pizzas (FC 380/ FC 380 TQ).

**28 and 38 L ovens** to cook or reheat croissants, pastries and ready made dishes (frozen fresh or pre-raised).

- **Fast temperature rise: 270°C in 7 min.**
- **Even cooking** thanks to ventilation holes.
- **FC 380 TQ** associates ventilated heat, Turbo Quartz®, ventilated pastry oven and ventilated salamander functions.

Recommended for pre-raised deep-frozen baking products:

- **18 raised frozen croissants:** 180°C, 16 min,
- **20 raised frozen buns:** 220°C, 18 min,
- **18 raised chocolate bread rolls:** 200°C, 16 min.

**Cleaning:** stainless steel inside and removable holders.

**Features:** thermostat-commutator (0-270°C), fan, 2 or 3 grids, baking tray, double-glazed door.

**Option:** fire stone for pizza (FC 380 /FC 380 TQ).