



**EQUIPEMENTS PÉRIPHÉRIQUES: MEUBLES SUPPORT FOUR**

- ◆ **Qualité:** Finition soignée avec des dessus renforcés 15/10ème, des pieds inox
- ◆ **Performance énergétique:** Panneaux latéraux et arrière, portes et plancher en double peau entièrement calorifugés par laine de roche optimisant la production de chaleur.
- ◆ **Flexibilité:** Intérieur équipé d'une étagère réglable ou de niveaux Gastronormes.



**Angles soudés et polis / Dessus renforcé / Caisson entièrement calorifugé**

Meuble Etuve support de Four 6/10/12 Niveaux



**Caractéristiques principales :**

- Acier inoxydable 18/10
- Dessus d'épaisseur 15/10ème
- Panneaux latéraux, arrière et plancher entièrement calorifugés
- Portes battantes calorifugées avec fermeture par loqueteaux
- Étagère intérieure perforée réglable en hauteur
- Chauffage à air pulsé et régulé par thermostat 30/120°C
- Bac humidificateur
- Pieds inox de 150mm pour la mise à niveau.
- **Hauteur standard de 750mm**
- **Profondeur standard de 800mm**



**Notre gamme de Support Four est disponible en fabrication standard :**

**« Longueur 800 / 1000 / 1200mm »**

**Caractéristiques complémentaires du chauffage par air pulsé:**

- Répartition homogène de la température et précision de la régulation
- Remontée rapide de la chaleur à l'ouverture des portes.
- Raccordement Mono 230 V+T+N 1500 Watts (voir fiche technique).

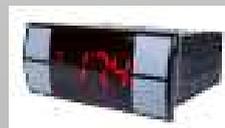


**LES ACCESSOIRES**



**Aménagements complémentaires de niveaux GN1/1:**

- 6 niveaux GN1/1
- 6 niveaux GN2/1
- 2 x 6 niveaux GN1/1 (modèle 1000mm)
- 3 x 6 niveaux GN1/1 (modèle 1200mm)



**Régulation électronique et affichage digital de la température.**



**Kit de 4 roues diamètre 125mm à platine dont 2 à freins .**



# LES CHÂSSIS SUPPORT DE FOUR

Structure tubulaire soudée / Vérins en Zamack renforcés / Profils 30/10ème

Châssis support de Four 6/10/12 Niveaux avec dessus et aménagement double GN1/1

STANDARD



Nos Châssis Support Four existent en fabrication standard :

« Longueur 800 / 1000 / 1200mm »



Réalisation adaptée au modèle de Four.

## Caractéristiques principales :

- Acier inoxydable 18/10
- Construction en tube de 40 x 40 soudée et polie
- Traverses basses de renfort
- Vérins en Zamack de mise à niveau.
- **Hauteur standard de 750mm**
- **Profondeur standard de 700mm**

- **Options:**
- **Dessus renforcé d'épaisseur 15/10ème**
- **Aménagement GN (selon possibilité technique) par glissières 15/10ème soudées.**
- **Etagère basse complète ou partielle**
- **Habillages inox périphériques et portes battantes**

Meuble renforcé et mobile support de Four à pizza



Notre savoir-faire vous permet de réaliser vos projets « sur mesure » grâce à une parfaite adaptation à vos besoins.

Distributeur :

Lam-inox se réserve le droit de modifier ses fabrications en vue d'améliorations.

**SARL LAM-INOX**

5, Boulevard des frères Bouliveau—28200 CHATEAUDUN  
Téléphone : 02.37.47.64.13 Télécopie: 02.37.47.64.60

**Email:** [secretariat@lam-inox.fr](mailto:secretariat@lam-inox.fr)



Acier inoxydable  
18/10



[www.lam-inox.fr](http://www.lam-inox.fr)