



EP 800

600 x 400 mm

Etuve – 8 niveaux

Proofer – 8 levels

EP 800 : **Chambre de pousse** pour la levée de la pâte à pain en **2 heures à 29°C**. L'injection de vapeur est programmée automatiquement en temps et en quantité. Électrovannes de remplissage. Intérieur tout inox. Étuve montée sur 4 roues avec système de freins. Livré sans grille.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, thermostat électronique, voyant de contrôle, bouton-poussoir pour l'injection de vapeur, bac de récupération d'eau tout inox.

*EP 800 : **Proofer** to make the dough rise during **2 hours at 29°C**. The steam production is automatically preset in time and quantity. Electrovalves for humidification. Interior in stainless steel. Proofer mounted on 4 castors with brakes system. Delivered without grid.*

***Features:** on/off switch, electronic thermostat, pilot light, push-on knob for steam injection, water tray in stainless steel.*



Thermostat électronique /
Electronic thermostat



Humidification

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside Dimensions	Poids Weight	Volts Volts
EP 800	1,4 kW	795 x 640 x 910 mm	600 x 545 x 680 mm	80 kg	230 V