



CA12 (Rotatif)



JA14



JA20



JA28

## FOURS «JET AIR»

### FOURS JET AIR (GAMMES JA ET CA)

La gamme JA de Doyon est reconnue mondialement pour son système unique et breveté «Jet Air». L'air circule pendant 2,5 minutes d'un côté, arrête 25 secondes et circule en sens contraire pendant 2,5 minutes assurant une circulation d'air uniforme pour des résultats exceptionnels.

Ce système de ventilation exceptionnel vous permettra d'obtenir une cuisson plus rapide et plus uniforme sans vous préoccuper de tourner les plaques à la cuisson. Les autres fours à convection sur le marché font circuler l'air seulement d'un côté (cuisson non uniforme). Les fours Doyon cuisent mieux et vos employés pourront continuer leurs préparations sans se préoccuper de tourner les plaques assurant ainsi une qualité de cuisson incomparable.

Le système de vapeur intégré efficace et performant de Doyon donne à vos produits (pains croûtés, bagels, baguettes, etc.) les résultats escomptés. Simple d'utilisation, le contrôle du système de vapeur permet aux employés de réussir des produits de qualité avec un minimum d'apprentissage.

### CARACTÉRISTIQUES

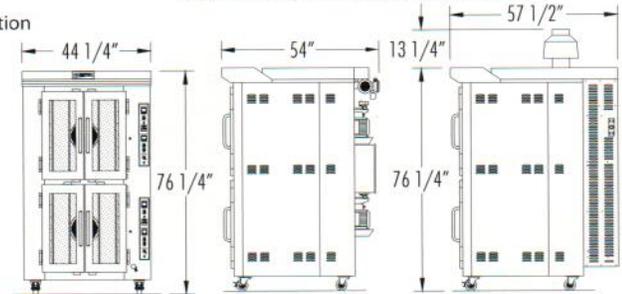
- Ventilation réversible exclusive et brevetée
- Système d'injection de vapeur électronique
- Four compact
- Four à grande production
- Portes vitrées pleine vision
- Éclairage brillant
- Minuterie à affichage numérique
- Isolation thermique de haute qualité
- Régulateur de température à affichage numérique
- Température jusqu'à 500 °F (260 °C)
- Disponible gaz ou électrique
- Température de cuisson atteinte en 15 minutes
- Loquets magnétiques
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Roulettes verrouillables
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Moteur de 3/4 HP
- Listé ETL et NSF
- Garantie un an pièces et main-d'oeuvre

### OPTIONS

- Système d'adoucisseur d'eau (WF001)
- Contrôles programmables (PC001)
- Minuterie délai (modèles électriques seulement): FTD001
- Vapeur automatique: AS001
- Tuyau commercial flexible pour gaz de 4' (1,2 m) avec coupleurs rapides et dispositif de retenue

### VERSATILITÉ

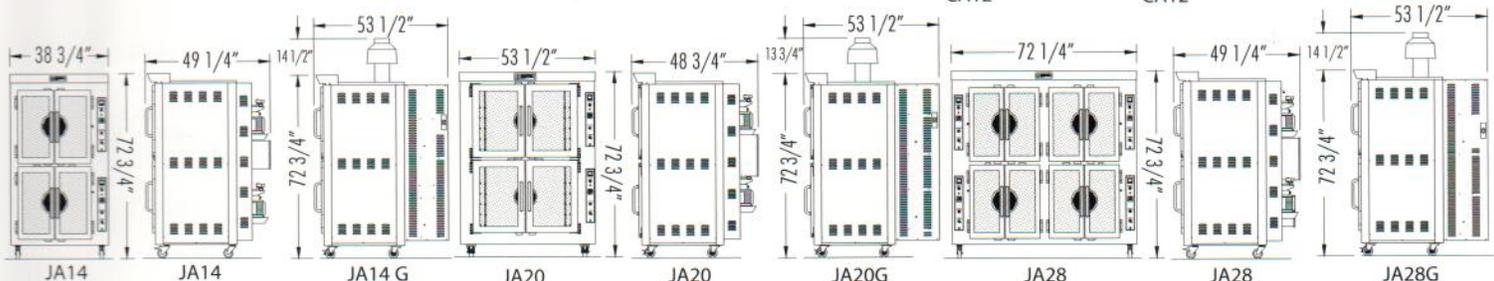
Pains, brioches, baguettes, pâtes, pains croûtés, pâtisseries, muffins, danoises, biscuits, gâteaux, tartes, bagels, croissants, pains au levain, seigle, pizzas, viandes, bacon, poulet, dinde, mets préparés, légumes, casseroles, cuisson lente, rethermalisation.



CA12

CA12G

JA28G



JA14

JA14G

JA20

JA20G

JA28

JA28G

JA28G

**CARACTÉRISTIQUES:** D.H.: Coupe tirage G.I.: Entrée de gaz (NPT) W.I.: Entrée d'eau (NPT)

**CODE** Préfixe JA: Four Jet Air CA: Four rotatif Suffixe G: Gaz SL: Chargement par le côté SC: Cabinet MC: Espace minimum comptoir

Modèle	Poids Expéd.	Dimensions Extérieures			Dimensions Intérieures			Capacité plaques	Esp. tablettes	Système au gaz			Système électrique						
		L	P	H	L	P	H			BTU	D.H.	G.I.	W.I.	V	PH	A	kW	Fils*	Hz
CA12	1450 (658)	44 1/4" (1125)	54" (1370)	76 1/4" (1935)	27" (686)	33 1/2" (851)	28 1/2" (724)	12	4" (102)			1/4"	120/208	3	76	26.5	4	60	
CA12G	1600 (726)	44 1/4" (1125)	57 1/2" (1460)	76 1/4" (1935)	27" (686)	33 1/2" (851)	28 1/2" (724)	12	4" (102)	157 000	6"	1/2"	1/4"	120/240	1	9	2.1	3	60
JA14	1135 (515)	38 3/4" (984)	49 1/4" (1250)	72 3/4" (1850)	25 1/2" (648)	30 1/2" (775)	28" (711)	14	3 1/4" (83)			1/4"	120/208	3	66	21.5	4	60	
JA14G	1300 (590)	38 3/4" (984)	53 1/2" (1360)	72 1/4" (1850)	25 1/2" (648)	29 1/2" (749)	28" (711)	14	3 1/4" (83)	130 000	6"	1/2"	1/4"	120/240	1	9	2	3	60
JA20	1435 (651)	53 1/2" (1360)	48 1/4" (1240)	72 1/4" (1850)	39" (991)	30 1/4" (781)	26 1/2" (673)	20	3 1/4" (95)			1/4"	120/208	3	75	27	4	60	
JA20G	1625 (738)	53 1/2" (1360)	53 1/2" (1360)	72 1/4" (1850)	39" (991)	29 1/4" (756)	26 1/2" (673)	20	3 1/4" (95)	170 000	6"	1/2"	1/4"	120/208	3	10	2	4	60
JA28	1975 (897)	72 1/4" (1835)	49 1/4" (1250)	72 1/4" (1850)	25 1/2" (648)	30 1/2" (775)	28" (711)	28	3 1/4" (83)			1/4"	120/208	3	119	43	4	60	
JA28G	2335 (1060)	72 1/4" (1835)	53 1/2" (1360)	72 1/4" (1850)	25 1/2" (648)	29 1/2" (749)	28" (711)	28	3 1/4" (83)	260 000	2 x 6"	3/4"	1/4"	120/240	1	18	4	3	60
											(2 x 152)		120/208	3	12	4	4	60	

AUTRES VOLTAGES DISPONIBLES

VOLTAGES POUR EXPORTATION DISPONIBLES

\* en ne comptant pas la mise à la terre CATALOGUE CONDENSE