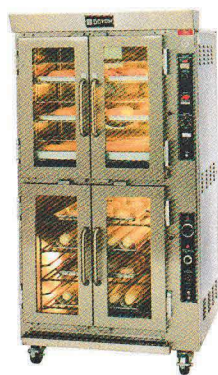




JAOP3



JAOP6SL



JAOP6

FOURS-ÉTUVES COMBINÉS

FOURS-ÉTUVES (GAMMES JAOP & CAOP)

La gamme JAOP 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 vous permettra d'obtenir une cuisson plus rapide et plus uniforme sans vous préoccuper de tourner les plaques à la mi-cuisson.

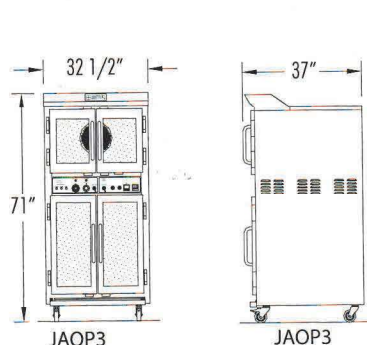
Les autres fours à convection sur le marché font circuler l'air seulement d'un côté (cuisson non-uniforme). Les fours Doyon cuisent mieux et vos employés pourront continuer leurs préparations sans se préoccuper de tourner les plaques assurant ainsi une qualité de cuisson incomparable.

Le système de vapeur intégré efficace et performant de Doyon donne à vos produits (pains croûtes, 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.

Les étuves intégrées de Doyon vous procurent un étuvage précis et uniforme avec leur système automatique de circulation d'air et d'humidité (pas de plat d'eau à remplir). Standard avec contrôles d'humidité et de température. C'est la façon la plus simple d'étuver !

VERSATILITÉ

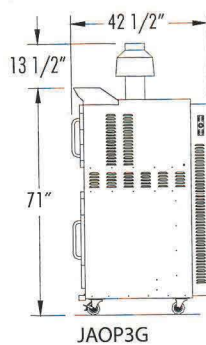
Pains, brioches, baguettes, pâtes, pains croûtes, pâtisseries, muffins, danoises, biscuits, gâteaux, tartes, bagels, croissants, pains au levain, seigle, pizzas, viandes, bacon, poulet, dinde, mets préparés, légumes, casseroles, cuisson lente, rethermalisation.



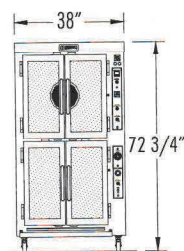
JAOP3



JAOP3



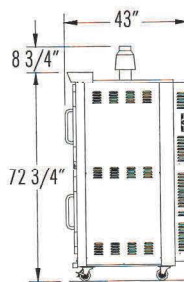
JAOP3G



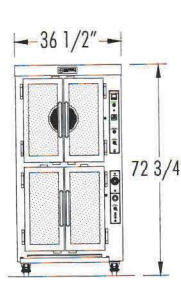
JAOP6SL



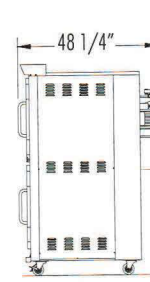
JAOP6SL



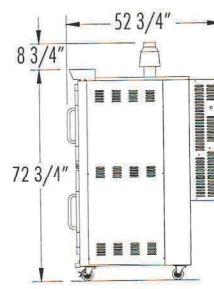
JAOP6SLG



JAOP6



JAOP6



JAOP6G

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

CODE Préfixe JAOP: Four-étuve Jet Air CAOP: Four-étuve rotatif

Suffixe SL: Chargement par le côté Numéros Plaques dans le four

Modèle	Poids expéd.	Dimensions Ext.			Four						Dimensions Intérieures			Étuve		Capacité (plaques)		Espace		Système au gaz			W.I.	Système électrique					
		L	P	H	L	P	H	L	P	H	Four	Étuve	Four	Étuve	BTU	D.H.	G.I.	V	PH	A	kW	Fils*		Hz					
JAOP3	750	32 1/2"	37"	71"	27 1/2"	20"	17 1/2"	26"	22 1/2"	28 1/4"	3	9	5"	3"				1/4"	120/208	3	36	11.5	4	60					
	(341)	(826)	(940)	(1805)	(699)	(508)	(444)	(660)	(572)	(730)			(127)	(76)					120/240	1	48	11.5	3	60					
JAOP3G	860	32 1/2"	42 1/2"	71"	27 1/4"	19"	17 1/2"	26"	22 1/2"	28 1/4"	3	9	5"	3"	52 000	6"	1/2"	1/4"	120/240	1	17	4	3	60					
	(390)	(826)	(1080)	(1805)	(699)	(483)	(444)	(660)	(572)	(730)			(127)	(76)		(152)													
JAOP6SL	965	38"	37 1/2"	72 1/4"	26 3/4"	19 1/2"	26 1/4"	27"	29"	26 1/2"	6	9	3 1/2"	3"				1/4"	120/208	3	46	14	4	60					
	(438)	(965)	(953)	(1850)	(679)	(495)	(667)	(686)	(737)	(673)			(89)	(76)					120/240	1	59	14	3	60					
JAOP6SLG	1135	38"	43"	72 1/4"	26 3/4"	18 1/2"	26 1/4"	27"	29"	26 1/2"	6	9	3 1/2"	3"	65 000	4"	1/2"	1/4"	120/240	1	17	4	3	60					
	(515)	(965)	(1090)	(1850)	(679)	(470)	(667)	(686)	(737)	(673)			(89)	(76)		(102)													
JAOP6	965	36 1/2"	48 1/4"	72 3/4"	25 1/2"	30 1/2"	26 1/4"	26 1/2"	36 1/2"	26 1/2"	6	18	3 1/2"	3"				1/4"	120/208	3	46	14	4	60					
	(438)	(927)	(1225)	(1850)	(648)	(775)	(667)	(673)	(927)	(673)			(89)	(76)					120/240	1	59	14	3	60					
JAOP6G	1135	36 1/2"	52 1/4"	72 3/4"	25 1/2"	29 1/2"	26 1/4"	26 1/2"	36 1/2"	26 1/2"	6	18	3 1/2"	3"	65 000	4"	1/2"	1/4"	120/240	1	17	4	2	60					
	(515)	(927)	(1340)	(1850)	(648)	(749)	(667)	(673)	(927)	(673)			(89)	(76)		(102)													