

FOUR À SOLE, SERIES, 1 CHAMBRE, 6 PIZZAS Ø30 OU 2 PLAQUES 600X400



- Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- Isolation par laine de roche haute densité.
- Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide.
- Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts.
- Poignée de porte toute largeur.
- Éclairage intérieur orienté et protégé.
- Système d'évacuation des buées (oura).
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.
- Contrôle indépendant de la température de la voûte et la sole.
- Nombreuses fonctions : PowerBooster, charge partielle, eco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

AVANTAGES PRODUITS



Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD



Dual Temp : gestion de 2 températures à l'intérieur de la chambre pour une cuisson optimale



Eco-standby : gestion des auses de travail



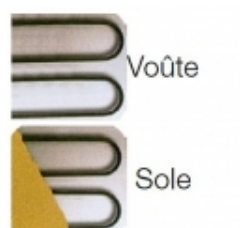
Half-load : permet d'optimiser l'utilisation de la surface de cuisson, en utilisant uniquement la moitié pour permettre des économies d'énergie



Power booster : gestion des pics d'activité avec une réserve d'énergie



Gestion adaptative de la puissance : efficacité et consommation réduites



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole



30% de consommation en moins, 20% plus rapide



Smart-Baking : gestion s'parée des puissances en voûte et en sole



Support pelle intégré (disponible en accessoire pour étuve)

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
123076	S100E1

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
122691	S100L/80	Etuve sur roulettes haut. 800 pour S100E avec 6 jeux de glissières
123087	S100S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 600 pour S100E
123088	S100S/80	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 800 pour S100E

123090	S100S/95	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 950 pour S100E
123164	S100L/60	Etuve sur roulettes haut. 600 pour S100E avec 6 jeux de glissières

OPTIONS

Référence	Désignation
MO1905	Sole tôle bossée et non réfractaire
MO1904	Motorisation de la hotte
MO0901	Ouverture de porte de bas en haut
MO0902	Réduction de la puissance installée de 20 % en conservant la puissance disponible à l'utilisation
MO0900	Chambre entièrement en pierre réfractaire

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	2
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	1
Capacité totale plaques 600x400	2
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre
Capacité pizzas par chambre (ø 306 cm)	
Capacité pizzas par chambre (ø 354 cm)	
Capacité pizzas par chambre (ø 452 cm)	
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	4
Application	Classique Romaine Plaque Pala Pâtisserie - boulangerie

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x735
Poids net (kg)	170
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1443x710

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	9
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

COMMANDE

Régulation	Commande électronique par écran couleur LCD
------------	--

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	180
-----------------	-----

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	3
---	---

SCHÉMAS TECHNIQUES

