

FOUR À SOLE, SERIES, 1 CHAMBRE, 16 PIZZAS Ø30 OU 6 PIZZAS Ø45 OU 6 PLAQUES 600X400



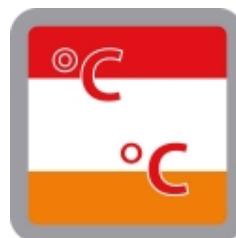
- Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité 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



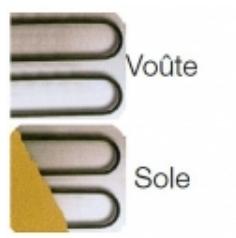
Half-load : permet d'optimiser l'utilisation de la surface de cuisson, en utilisant uniquement la moitié pour permettre des économies d'énergie



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 séparée des puissances en voûte et en sole



Support pelle intégré (disponible en accessoire pour étuve)

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
126296	S125E1

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
126298	S125L/60	Etuve sur roulettes haut. 600 pour S125E
126299	S125L/80	Etuve sur roulettes haut. 800 pour S125E
126300	S125S/60	Support sur roulettes sans glissières haut.600 pour S125E

126301	S125S/80	Support sur roulettes sans glissières haut.800 pour S125E
126302	S125S/95	Support sur roulettes sans glissières haut.950 pour S125E
126821	OE020870	Jeu de glissières pour supports S125E

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		DIMENSIONS ET POIDS	
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	6	Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	1245x1265
Capacité plaques 600x400 par chambre	6	Poids net (kg)	385
Nombre de chambres	1	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1660x1973x710
Capacité totale plaques 600x400	6		
Type d'éclairage	Intérieur	ALIMENTATION	
Modèle	1 chambre	Puissance électrique raccordée (kW)	17.3
Capacité pizzas par chambre (ø 3016 cm)		Tension (V)	400 V TRI + N
Capacité pizzas par chambre (ø 3510 cm)		Fréquence (Hz)	50
Capacité pizzas par chambre (ø 456 cm)		COMMANDE	
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	16	Régulation	Commande électronique par écran couleur LCD
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	10	LOGISTIQUE	
Application	Classique Romaine Plaque Pala Pâtisserie - boulanger	Poids brut (kg)	435

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h) 5.1

SCHÉMAS TECHNIQUES

