

# FOUR À SOLE, SERIES, 2 CHAMBRES, 2X16 PIZZAS Ø30 OU 2X6 PIZZAS Ø45 OU 2X6 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 |
|--------------|-----------|
| 126297       | S125E2    |

## 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                                |
|-----------|--|
| MO0901    | Ouverture de porte de bas en haut          |
| MO0900    | Chambre entièrement en pierre réfractaire  |
| MO1905    | Sole en tôle bossée au lieu de réfractaire |
| MO1904    | Motorisation de la hotte                   |

## DONNÉES TECHNIQUES

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|   |  |
|---|--|
| Capacité pizzas totale (ø 45 cm)        | 12   |
| Capacité plaques 600x400 par chambre    | 6  |
| Nombre de chambres                      | 2  |
| Capacité totale plaques 600x400         | 12   |
| Type d'éclairage                        | Intérieur  |
| Modèle                                  | 2 chambres   |
| Capacité pizzas par chambre (ø 3016 cm) |  |
| Capacité pizzas par chambre (ø 3510 cm) |  |
| Capacité pizzas par chambre (ø 456 cm)  |  |
| Capacité pizzas totale (ø 30 cm)        | 32   |
| Capacité pizzas totale (ø 35 cm)        | 20   |
| Application                             | Classique Romaine<br>Plaque Pala Pâtisserie -<br>boulangerie |

## DIMENSIONS ET POIDS

|   |                |
|---|----------------|
| Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm) | 1245x1265      |
| Poids net (kg)                            | 629            |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)       | 1660x1973x1070 |

## ALIMENTATION

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Puissance électrique raccordée (kW) | 34.6          |
| Tension (V)                         | 400 V TRI + N |
| Fréquence (Hz)                      | 50            |

## COMMANDE

|            |  |
|------------|--|
| Régulation | Commande électronique<br>par écran couleur LCD |
|------------|--|

## LOGISTIQUE

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Poids brut (kg) | 689 |
|-----------------|-----|

## PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

|   |      |
|---|------|
| Consommation électrique moyenne (kWh/h) | 10.2 |
|---|------|

# SCHÉMAS TECHNIQUES

