Four à sole, serieP, avec chambre entièrement en pierre réfractaire avec résistances intégrées, 2 chambres, 2x9 pizzas ø30 ou 2x4 pizzas ø45 ou 2x3 plaques 600x400

USAGE INTENSIF

CLASSIQUE

ROMAINE

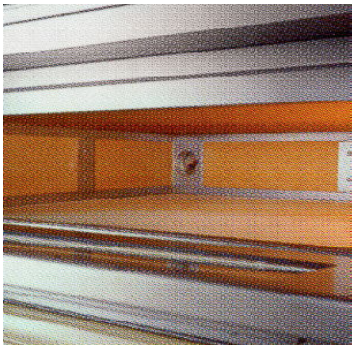
PALA

CONSO 1,9 KW

Informations produit

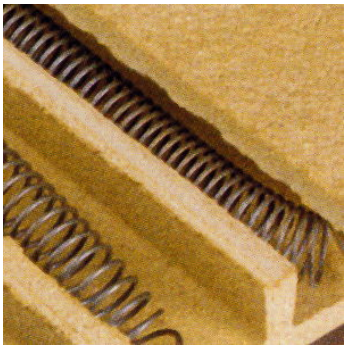
- Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson et une inertie optimales.
- Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- Isolation par laine de roche haute densité pour des consommations électriques réduites.
- Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et sole.
- Porte renforcée, vitrée en verre trempé.
- Éclairage intérieur orienté et protégé.
- Système d'évacuation des buées (oura).
- Commandes électroniques avec contrôle indépendant de la voûte et de la sole.
- Nombreuses fonctions : programmation de températures, allumage différé, mode économique.
- Montée en température à 350°C en 1h30 minutes.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

Avantages



Chambre Amalfi

Moufle entièrement en pierre réfractaire, construction robuste en inox Aisi 304



Résistance ressort

Chauffage par résistance-ressort incorporé dans la pierre de la voûte et de la sole

Thermostat électronique

Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole, interrupteur général et thermostat de sécurité supplémentaire

Version 1 ou 2 chambres

Disponibles en versions 1 ou 2 chambres de cuisson (jusqu'à 4 chambres sur demande) et en 2 dimensions

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Type de produit	Classique, Romaine, Pala
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	9
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	18
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	8
Capacité plaques 600x400 par chambre	3
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	136
Capacité totale plaques 600x400	6
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	9.6

COMMANDE

Régulation	Commande électronique

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) par chambre	9.6
Puissance électrique raccordée (kW)	19.2
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1650
Largeur (mm)	1320
Hauteur (mm)	1050
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x1040
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x1040x180
Poids net (kg)	450
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1320x1650x1050

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	515

Accessoires et options

Accessoires

AHL/80 C	Etuve sur roulettes haut. 800 pour Amalfi C avec 8 jeux de glissières
AMALFIS/60C	Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour Amalfi C
AMALFIS/80C	Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour Amalfi C
AMALFIS/95C	Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour Amalfi C
0A60300	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions AMALFI A et C.
0A040500	ENTRETOISE 30CM AMALFI C

Options

MO1899	Hotte canalisée et motorisée 500m3/h - 1200tr/min - 100 W - 230V (mono) pour four type C
MO1901	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes
MO1903	Poignée toute longueur Amalfi B/C/D