

FOUR À SOLE, SERIE P, AVEC MOUFLE ENTièrement EN PIERRE RÉFRACTAIRE AVEC RÉSISTANCES INTÉGRÉES, 2 CHAMBRES, 2X9 PIZZAS Ø30 OU 2X4 PIZZAS Ø45 OU 2X3 PLAQUES 600X400



- 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 PRODUITS



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



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



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



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

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
113197	AMALFI 2C/P

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
32581	AHL/80 C	Étuve sur roulettes haut. 800 pour Amalfi C avec 8 jeux de glissières
102455	0A60300	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions AMALFI A et C.
113426	AMALFIS/60C	Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour Amalfi C
113427	AMALFIS/80C	Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour Amalfi C
113428	AMALFIS/95C	Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour Amalfi C
137161	0A040500	ENTRETOISE 30CM AMALFI C

OPTIONS

Référence	Désignation
MO1899	Hotte canalisée et motorisée 500m ³ /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

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité pizzas par chambre (ø 309 cm)

Capacité pizzas par chambre (ø 454 cm)

Capacité pizzas totale (ø 30 cm) 18

Capacité pizzas totale (ø 45 cm) 8

Capacité plaques 600x400 par 3

COMMANDE

Régulation Commande électronique

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h) 9.6

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre 950x1040

chambre

Nombre de chambres	2
Capacité totale plaques 600x400	6
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	2 chambres
Application	Classique Romaine Pala
Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique

(LxP) (mm)

Poids net (kg)	450
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1320x1650x1050

ALIMENTATION

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

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	515
-----------------	-----