

Four Serie S Icon 2 chambres entièrement réfractaire sur étuve



Informations produit

› Four Serie S100 Icon

› 2 chambres entièrement réfractaire sur étuve

Avantages



+ Consommation d'énergie réduite

La gamme serieS est le four professionnel électrique avec la plus faible consommation énergétique au monde. Grâce aux différentes innovations et fonctionnalités, tel que l'Eco Standby ou le Power Booster, il est possible de gérer votre consommation au plus proche de votre activité. Un faible coût dès la première facture cumulé à un impact environnemental minimal.



+ Multifonctionnalités et polyvalence

Les fours serieS vous permettront de réaliser différents types d'aliments : de la traditionnelle pizza à de la boulangerie ou pâtisserie, tout devient possible. Choisissez la chambre Multibake pour une production transversale, ou celle spécifique à votre production : Romanbake, Stonebake ou Fastbake, la polyvalence de la gamme serieS est sans limite.



+ 4 millions de combinaisons

L'union entre une technologie de pointe et la recherche constante de la perfection vous permet de créer le four qui répond le mieux à vos besoins. Personnalisez les fours en choisissant les dimensions, le nombre et le type de chambre de cuisson, la construction de la chambre et l'ouverture de la porte, la finition standard ou en ICON, et bien plus encore !



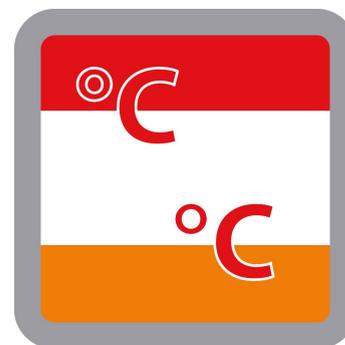
+ Un concentré de technologie

Les fours serie S disposent de nombreuses fonctionnalités afin de faciliter votre quotidien et organiser au mieux votre service. Charge partielle, réserve d'énergie, timer quotidien d'allumage autant d'innovations au service d'une cuisson parfaite.



+ Commandes électroniques LCD

Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD



+ Dual Temp

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

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	2
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	12
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	8
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	4
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	130
Capacité totale plaques 600x400	4
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	2 chambres

COMMANDE

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

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	18
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x735
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x735x160
Poids net (kg)	544
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1443x1945

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	594
-----------------	-----

Accessoires et options

Accessoires

SPELLE Support pour pelles pour étuves S100E/S120E

0A020340 ENTRETOISE HAUT.25cm S100ICON/X100

Options

MO0901 Ouverture de porte de bas en haut

MO0902 Réduction de la puissance installée de 20 % en conservant la puissance disponible à l'utilisation ((prix par

MO1904 Motorisation de la hotte