

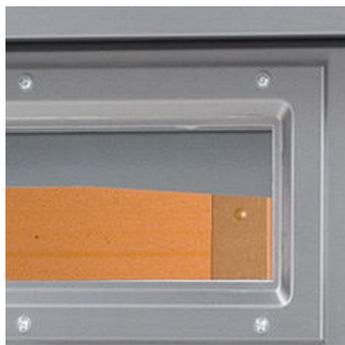
## Four à sole, serieP, 1 chambre, 4 pizzas ø30 ou 1 pizza ø45 ou 2 plaques 600x400



### Informations produit

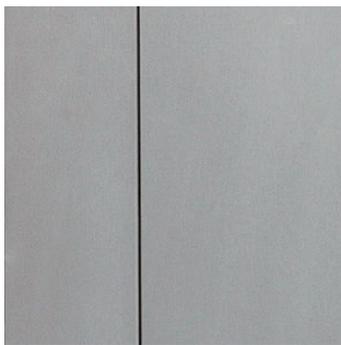
- › Optimisation de la dimension des chambres de cuisson pour les plaques 600x400.
- › Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- › Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- › Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- › Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- › Isolation par laine de roche haute densité pour des consommations électriques réduites.
- › Portes renforcées, vitrées en verre trempé.
- › Eclairage 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 40 minutes.
- › Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- › Composés de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

## Avantages



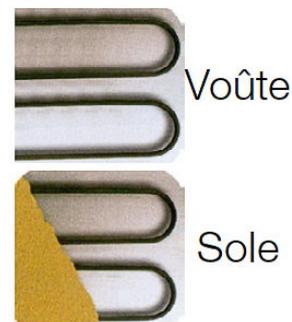
### + Chambre P

Moufle en tôle aluminée haute densité avec sole en pierre réfractaire, éclairage intérieur positionné sur la droite vers l'avant avec un angle permettant une luminosité totale du four



### + Construction inox

Construction en acier inox, résistances blindées en inox



### + Résistances

Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous 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, Plaque, Pâtisserie
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	4
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	1
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	1
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	36
Capacité totale plaques 600x400	2
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	4
---	---

### COMMANDE

Régulation	Commande électronique
------------	-----------------------

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	7.9
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

### DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1541
Largeur (mm)	970
Hauteur (mm)	720
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	605x830
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	605x830x180
Poids net (kg)	170
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	970x1541x720

### LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	230
-----------------	-----

