

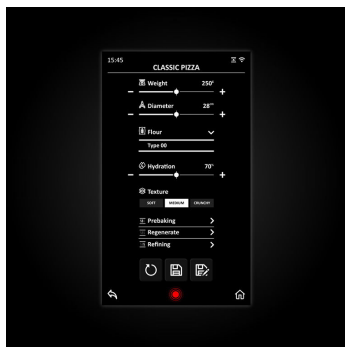
Four à sole, serieX, 2 chambres, 2x2 pizzas ø35 ou 2x1 pizzas ø45 ou 2x1 plaques 600x400



Informations produit

- › Le premier four au monde doté de Inclusive Technology™, four doté d'une technologie de pointe et d'une intelligence artificielle exclusive.
- › Polyvalence de cuisson maximale, le serieX est conçu pour cuire parfaitement n'importe quel produit, pizza, pain, pâtisserie et gastronomie grâce à 4 modes de cuisson : cuisson, pré-cuisson, remise en température et finition.
- › Economie d'énergie de 45% par rapport à un serieP.
- › Température jusqu'à 400°C, montée en température en 50 min.
- › Sole en pierre réfractaire pour une uniformité de cuisson parfaite.
- › Portes personnalisables avec ouverture vers le haut ou vers le bas (en option).
- › Portes avec ouverture complète ou partielle.
- › Eclairage LED double orientation et protégé.
- › Ecran tactile couleur multilingues avec interface simple à utiliser.
- › Programmes mémorisés et personnalisables jusqu'à 6 phases de cuisson.
- › Oura motorisée programmable pour l'évacuation des vapeurs.
- › Poli miroirs pour une vue complète du produit en cours de cuisson.
- › Hotte réglable en hauteur adaptable à chaque utilisateur (3 niveaux).
- › Connexion WIFI sans fil.
- › Surfaces extérieures froides CoolAround.
- › Gestion séparée de la température et de la puissance de la voûte et de la sole DualPower+™.
- › Equilibre puissance four avant/arrière droite/gauche DeltaPower+™.
- › Programme de nettoyage automatique Powercleaning™.

Avantages



+ Polyvalence de cuisson maximale

Il est possible de personnaliser dans les moindres détails le produit sélectionné : choisir le type de farine, la taille de la pizza, le degré d'hydratation, la texture et bien plus encore. Créer sa recette et le four serieX calculera le temps de cuisson idéal. Le four propose aussi des choix de pizza et des programmes par étapes prédéfinis pour le pain, la pâtisserie et les plats gastronomiques, tous personnalisables.



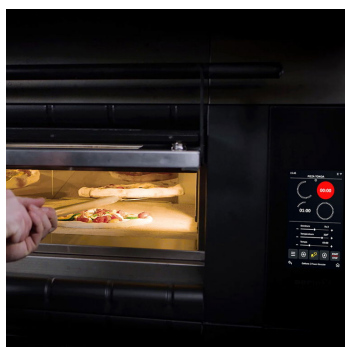
+ Une cuisson parfaite accessible à tous

L'interface du serieX simplifie l'expérience utilisateur. Les fonctions intelligentes du four permettent à n'importe quel utilisateur, du professionnel le plus expérimenté à l'opérateur le moins formé de cuire parfaitement. L'écran tactile indique à l'utilisateur où cuire son produit. Le four devient un partenaire de confiance dans le travail du quotidien.



+ Coûts limités

Le serieX est le four avec la plus faible consommation d'énergie qui rend la cuisson irréprochable, durable et accessible à tout utilisateur. La réduction de 45%* de la consommation le rend adapté à une utilisation dans n'importe quel environnement avec des coûts de fonctionnement minime. Le produit cuit n'a pas besoin d'être contrôlé en permanence et l'opérateur peut se concentrer sur d'autres tâches, économisant ainsi des heures de travail. *par rapport à un serieP



+ AnyChef™ Technology

La technologie devient inclusive avec AnyChef™ Technology, un ensemble innovant d'algorithmes qui définit automatiquement le cycle de cuisson idéal, suggérant sur l'écran la zone de cuisson optimale. L'intelligence artificielle exclusive au serieX automatise les cuissons au plus juste en fonction du produit: pizza, pain, pâtisserie et produits gastronomiques. Les cycles peuvent également être intégrés à la recette de votre produit dans les moindres détails, du type de farine à la taille de la pizza au degré d'hydratation et à la texture. À l'aide des curseurs intuitifs, vous pouvez affiner davantage les paramètres de cuisson pour un résultat parfait.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Type de produit	Classique, Romaine, Plaque, Pala, Pâtisserie, Autres aliments
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	2
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	1
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	2
Capacité plaques 600x400 par chambre	1
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	2x30
Capacité totale plaques 600x400	2
Type d'éclairage	LED
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	2,4
---	-----

COMMANDE

Régulation	Ecran tactile couleur
------------	-----------------------

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) par chambre	4.4
Puissance électrique raccordée (kW)	8.8
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1161
Largeur (mm)	942
Hauteur (mm)	995
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	475x735x160
Poids net (kg)	163
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	942x1161x995

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	213
-----------------	-----

Accessoires et options

Accessoires

OE020610 Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions S100E

X50L/80 ETUVE CHAUFFANTE SUR ROULETTES H80

X50L/60 ETUVE CHAUFFANTE SUR ROULETTES H60 X50

X50S/60 SUPPORT SUR ROULETTES X50 H60

X50S/80 SUPPORT SUR ROULETTES X50 H80

X50S/95 SUPPORT SUR ROULETTES X50 H95

X50S/105 SUPPORT SUR ROULETTES X50 H105

Options

MO1911 Motorisation de la hotte du Serie X

MO1912 Ouverture porte de bas en haut SerieX

MO2026 Steamer X100