

## 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

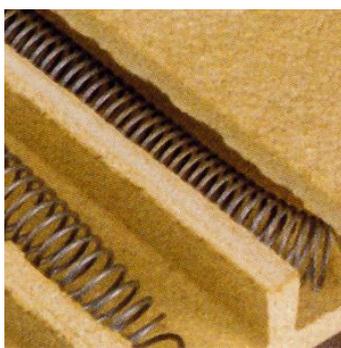
- › Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- › Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson et une inertie optimales.
- › Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- › 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
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)	19.2
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

### DIMENSIONS ET POIDS

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 500m<sup>3</sup>/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