

## Four à sole, serieS, 1 chambre STONEBAKE, 6 pizzas ø30 ou 2 plaques 600x400



### Informations produit

- › Chambre de cuisson Stonebake, entièrement en pierre réfractaire pour une parfaite distribution de la chaleur et une inertie optimale.
- › Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et en sole.
- › Deux pierres réfractaires l'une sur l'autre pour une cuisson uniforme et une bonne répartition de la chaleur.
- › Isolation par laine de roche haute densité.
- › Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- › Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide.
- › Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts.
- › Poignée de porte toute largeur.
- › Éclairage intérieur orienté et protégé.
- › Système d'évacuation des buées (oura).
- › Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.
- › Contrôle indépendant de la température de la voûte et la sole.
- › Nombreuses fonctions : PowerBooster, charge partielle, eco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage.
- › Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- › Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

## Avantages



### + Cuisson parfaite

- Chambre de cuisson Stonebake, entièrement en pierre réfractaire pour une parfaite distribution de la chaleur et une inertie optimale.
- Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et en sole.
- Deux pierres réfractaires l'une sur l'autre pour une cuisson uniforme et une bonne répartition de la chaleur



### + Personnalisation

- Version Inox ou Icon
- Jusqu'à 4 chambres sur demande



### + Coûts limités

- Jusqu'à 35% d'économies d'énergie comparé à un serieP Amalfi (à chambre et mode de travail équivalent)
- Multi-timer qui permet d'atteindre la température souhaitée de manière progressive, assurant ainsi une consommation d'énergie réduite.



### + Robustesse

- Structure Heavy Duty robuste pour une longévité à toute épreuve. Dispositif qui protège la chambre de cuisson, des coups de pelle du quotidien.

## 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 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)      | 6   |
| Capacité pizzas totale (ø 35 cm)      | 4   |
| Capacité pizzas totale (ø 45 cm)      | 2   |
| Capacité plaques 600x400 par chambre  | 2   |
| Nombre de chambres                    | 1   |
| Débit horaire pizzas (ø 33 cm)        | 67  |
| Capacité totale plaques 600x400       | 2   |
| Type d'éclairage                      | LED   |
| Modèle                                | 1 chambre   |

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

|   |     |
|---|-----|
| Consommation électrique moyenne (kWh/h) | 2,9 |
|---|-----|

### COMMANDE

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

### ALIMENTATION

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Puissance électrique raccordée (kW) | 9             |
| Tension (V)                         | 400 V TRI + N |
| Fréquence (Hz)                      | 50            |

### DIMENSIONS ET POIDS

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Profondeur (mm)                     | 1443          |
| Largeur (mm)                        | 1365          |
| Hauteur (mm)                        | 710           |
| Dimensions intérieures (LxPxH) (mm) | 950x735x160   |
| Poids net (kg)                      | 234           |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 1365x1443x710 |

### LOGISTIQUE

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Poids brut (kg) | 284 |
|-----------------|-----|

## Accessoires et options

### Accessoires

- S100L/60** Etuve sur roulettes haut. 600 pour S100E avec 6 jeux de glissières
- S100L/80** Etuve sur roulettes haut. 800 pour S100E avec 6 jeux de glissières
- S100S/60** SUPPORT SUR ROULETTE HT600 FOUR S100E
- S100S/80** Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 800 pour S100E
- S100S/95** Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 950 pour S100E
- S100S/105** Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 1050 pour S100E
- OE020610** Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions S100E
- OA020150** ENTRETOISE HAUTEUR 25cm POUR S100

### Options

- MO1904** Motorisation de la hotte
- MO1905** Sole tôle bossée et non réfractaire
- 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