

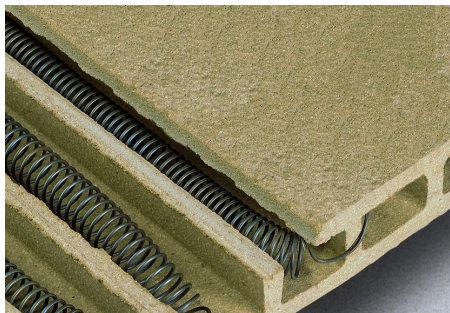
Four à sole, serieS Icon, 2 chambres **STONEBAKE**, 24 pizzas ø30 ou 8 plaques 600x400



Informations produit

- › Design ICON exclusif.
- › Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- › 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.
- › Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- › Isolation par laine de roche haute densité.
- › Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide.
- › Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts.
- › Vitre affinée par un panneau frontal type « combat », démontable
- › Poignée de porte toute largeur.
- › Éclairage intérieur orienté et protégé.
- › Aspiration de la hotte améliorée de 32%.
- › 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)	12
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	8
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	5
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	24
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	16
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	10
Capacité plaques 600x400 par chambre	4
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	142
Capacité totale plaques 600x400	8
Type d'éclairage	LED
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	9,8
---	-----

COMMANDE

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

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	26.4
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1973
Largeur (mm)	1365
Hauteur (mm)	1145
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x1265
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x1265x160
Poids net (kg)	568
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1973x1145

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	618
-----------------	-----

Accessoires et options

Accessoires

- S105L/60** Etuve sur roulettes haut. 600 pour S105E avec 6 jeux de glissières
- S105L/80** Etuve sur roulettes haut. 800 pour S105E avec 6 jeux de glissières
- S105S/60** Support sur roulettes S105 ht 600
- S105S/80** Support sur roulettes S105 ht 800
- S105S/95** Support sur roulettes S105 ht 950
- S105S/105** SUPPORT SUR ROUL HT1050 FOUR S105E
- 0E021840** Jeu de glissières pour supports S105E

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