FOUR À SOLE IDECK, COMMANDES ÉLECTRONIQUES, 1 CHAMBRE, 4 PIZZAS Ø30





- Fours électriques superposables non modulaires à sole.
- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson optimale.
- Isolation par laine de roche protégée par un film pour une plus grande longévité de l'isolation.
- Construction extérieure en acier inox.
- Porte avec poignée inox toute largeur et assistée par ressort pour un meilleur confort de manipulation.
- Porte vitrée en verre trempé.
- Éclairage intérieur orienté et protégé.
- Gestion indépendante des puissances en voûte et sole (Dual Power).
- Contrôle continu de la température à l'aide de 2 sondes pour un écart garanti de + ou - 2°C par rapport à la température de consigne pour une haute précision.
- Affichage des températures de consigne et réelles par afficheurs électroniques.
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- Thermostat jusqu'à 450°C.
- Temps de cuisson : 4 minutes à 350°C.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Ce modèle peut être alimenté en 230V (Mono).

AVANTAGES PRODUITS



Construction en acier inox, résistances blindées en inox



Porte vitrée en verre trempé simple



Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
114287	ID M 60.60

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
32421	S/60.60-90/1	Support sans glissière pour PM 60.60/PD 60.60
32433	L/60.60-70/1	Etuve sur roulettes haut. 700 avec 3 jeux de glissières
32434	L/60.60-100/2	Etuve sur roulettes haut. 1000 avec 5 jeux de glissières
32525	GLISSIPIZZY	Jeu de glissières pour étuve et support
32526	ROUESPIZZY	Jeu de 4 roulettes pour support four
104774	SUP60.60	Kit superposition 60.60
109069	PT 60.60-1	Support avec 5 jeux de glissières pour PM/PD 60.60
113627	OK170000	Hotte non motorisée pour 60.60
133979	OK011040	Hotte motorisée pour 60.60

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité pizzas par chambre (ø 304 cm)	
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	4
Montée en température du four à 350°C (min)	40
Nombre de chambres	1
Modèle	1 chambre
Application	Classique Romaine Autres aliments
Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique

COMMANDE

Régulation	Commande électronique

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	2

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	614x660
Poids net (kg)	100
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	850x920x390

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	4.2
Tension (V)	400 V (Tri+N) ou 230 V (Mono)

Fréquence (Hz)	50

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	120

SCHÉMAS TECHNIQUES

