

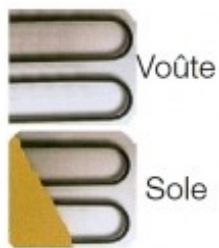
# FOUR À SOLE, SERIES, 1 CHAMBRE, 6 PIZZAS Ø30 OU 2 PLAQUES 600X400



## DESCRIPTIF DU PRODUIT

- Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- 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.
- 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 PRODUITS



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole



Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD



Gestion adaptative de la puissance : efficacité et consommation réduites



Power booster : gestion des pics d'activité avec une réserve d'énergie



Dual Temp : gestion de 2 températures à l'intérieur de la chambre pour une cuisson optimale



Half-load : permet d'optimiser l'utilisation de la surface de cuisson, en utilisant uniquement la moitié pour permettre des économies d'énergie



Eco-standby : gestion des auses de travail



Smart-Baking : gestion s"parée des puissances en voûte et en sole



Support pelle intégré (disponible en accessoire pour étuve)



30% de consommation en moins, 20% plus rapide

## MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
123076	S100E1

## ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
123164	S100L/60	Etuve sur roulettes haut. 600 pour S100E
122691	S100L/80	Etuve sur roulettes haut. 800 pour S100E
123087	S100S/60	Support sur roulettes sans glissières haut.600 pour S100E
123088	S100S/80	Support sur roulettes sans glissières haut.800 pour S100E
123090	S100S/95	Support sur roulettes sans glissières haut.950 pour S100E

## OPTIONS

Référence	Désignation
REFRACTAIRE	Chambre entièrement en pierre réfractaire
S100/120 HKX	Motorisation de la hotte
INVERSE	Ouverture de porte de bas en haut
SYSTÈME FOURCE	Réduction de la puissance installée de 20 % en conservant la puissance disponible à l'utilisation
TOLE	Sole en tôle bossée au lieu de réfractaire

## DONNÉES TECHNIQUES

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	1 chambre
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Capacité totale plaques 600x400	2
Consommation électrique moyenne (kWh/h)	3
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	2
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	2
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	6
Nombre de chambres	1

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	9
Tension (V)	400 V TRI + N

### DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1443x710
-------------------------------------	---------------

SCHÉMAS TECHNIQUES

