

Four à sole, serie S, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 pizzas ø45 ou 2x2 plaques 600x400



Informations 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



+ Chambre Fastbake pour la pizza napolitaine contemporaine !

Biscotto posés sur des résistances blindées positionnées en voûte et sole. Cuisson de la pizza napolitaine contemporaine en 2min30 maximum. Chambre qui peut atteindre jusqu'à 500°C. Augmentation de la productivité de 25% par rapport à la chambre Multibake de série. Une adaptabilité qui permet l'usage d'un four unique avec un encombrement réduit.



+ Consommation d'énergie réduite

La gamme serieS est le four professionnel électrique avec la plus faible consommation énergétique au monde. Grâce aux différentes innovations et fonctionnalités, tel que l'Eco Standby ou le Power Booster, il est possible de gérer votre consommation au plus proche de votre activité. Un faible coût dès la première facture cumulé à un impact environnemental minimal.



+ Multifonctionnalités et polyvalence

Les fours serieS vous permettront de réaliser différents types d'aliments : de la traditionnelle pizza à de la boulangerie ou pâtisserie, tout devient possible. Choisissez la chambre Multibake pour une production transversale, ou celle spécifique à votre production : Romanbake, Stonebake ou Fastbake, la polyvalence de la gamme serieS est sans limite.



+ 4 millions de combinaisons

L'union entre une technologie de pointe et la recherche constante de la perfection vous permet de créer le four qui répond le mieux à vos besoins. Personnalisez les fours en choisissant les dimensions, le nombre et le type de chambre de cuisson, la construction de la chambre et l'ouverture de la porte, la finition standard ou en ICON, et bien plus encore !



+ Un concentré de technologie

Les fours serie S disposent de nombreuses fonctionnalités afin de faciliter votre quotidien et organiser au mieux votre service. Charge partielle, réserve d'énergie, timer quotidien d'allumage autant d'innovations au service d'une cuisson parfaite.



+ Commande électronique

Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
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)	12
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	8
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	4
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	130
Capacité totale plaques 600x400	4
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	6
---	---

COMMANDE

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

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	18
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x735
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x735x160
Poids net (kg)	383
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1443x1070

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	443
-----------------	-----

Technical drawing of the 1600W steam boiler, showing three views: front, side, and top. Dimensions are provided in millimeters (mm) and inches (").

Front View Dimensions:

- Overall Width: 1365 (54")
- Overall Height: 1443 (57")
- Internal Width: 950
- Internal Height: 735
- Top Section Height: 106
- Bottom Section Height: 300
- Left Side Height: 1180
- Right Side Height: 167
- Internal Width (Top): 264
- Internal Width (Bottom): 122
- Internal Height (Top): 150
- Internal Height (Bottom): 687

Side View Dimensions:

- Overall Depth: 1455
- Overall Height: 2255 (89")
- Internal Depth: 630
- Internal Height: 360
- Top Section Height: 213
- Bottom Section Height: 800
- Left Side Height: 1374
- Right Side Height: 1870
- Internal Depth (Top): 492
- Internal Depth (Bottom): 130
- Internal Height (Top): 100
- Internal Height (Bottom): 190

Top View Dimensions:

- Overall Width: 1870
- Overall Depth: 1014
- Internal Width: 160
- Internal Depth: 70
- Top Section Width: 175
- Bottom Section Width: 192
- Left Side Width: 1014
- Right Side Width: 51
- Internal Width (Top): 164
- Internal Width (Bottom): 192

Labels and Components:

- Ø8 uscita acqua vapore / steamers water outfeed
- 3/4" maschio/male ingresso acqua vapore / steamers water infeed
- vaporiera / steam er
- Ø16 scarico condensa / condensate exhaust
- passacavi / fairleads
- M6 viti equipotenziale / equipotential screws
- Ø12 scarico condensa / condensate exhaust
- 566 (1600W)
- Ø152 scarico vapore / steam exhaust

Chambre Fastbake S100