

# FOUR À SOLE, SERIE P, 1 CHAMBRE, 4 PIZZAS Ø30 OU 1 PIZZA Ø45 OU 2 PLAQUES 600X400

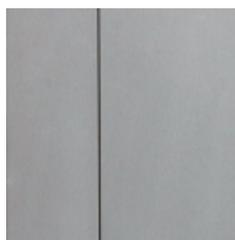


- Optimisation de la dimension des chambres de cuisson pour les plaques 600x400.
- Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- Isolation par laine de roche haute densité pour des consommations électriques réduites.
- Portes renforcées, vitrées en verre trempé.
- Eclairage intérieur orienté et protégé.
- Système d'évacuation des buées (oura).
- Commandes électroniques avec contrôle indépendant de la voûte et de la sole.
- Nombreuses fonctions : programmation de températures, allumage différé, mode économique.
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Composés de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

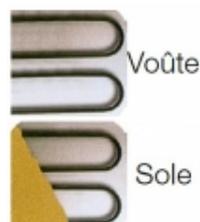
## AVANTAGES PRODUITS



Moufle en tôle aluminée haute densité avec sole en pierre réfractaire, éclairage intérieur positionné sur la droite vers l'avant avec un angle permettant une luminosité totale du four



Construction en acier inox, résistances blindées en inox



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole



Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole, interrupteur général et thermostat de sécurité supplémentaire



Disponibles en versions 1 ou 2 chambres de cuisson (jusqu'à 4 chambres sur demande) et en 2 dimensions

## MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
113201	P60E1-A

## ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
32477	P60-S/60 A	Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour P60E
32480	P60-S/80 A	Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour P60E
32483	P60-S/95 A	Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour P60E
32585	MHL/60 A Z	Etuve sur roulettes haut. 600 pour P60E avec 2 jeux de glissières
32588	MHL/80 A Z	Etuve sur roulettes haut. 800 pour P60E avec 4 jeux de glissières

## OPTIONS

Référence	Désignation
MO1889	Poignée toute largeur P60 (prix par chambre)
MO1888	Heavy Duty Pack - Kit de protection interne et externe (prix par chambre)
MO1887	Hotte canalisée et motorisée P60E/P80E

## DONNÉES TECHNIQUES

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	1
Capacité plaques 600x400 par chambre	2

### DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	605x830
Poids net (kg)	230

Nombre de chambres	1
Capacité totale plaques 600x400	2
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre
Capacité pizzas par chambre (ø 304 cm)	
Capacité pizzas par chambre (ø 451 cm)	
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	4
Application	Classique Romaine Plaque Pala Pâtisserie - boulangerie

Dimensions extérieures (LxPxH) 970x1541x720 (mm)

## ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée 7.9 (kW)

Tension (V) 400 V TRI + N

Fréquence (Hz) 50

## COMMANDE

Régulation Commande électronique

## LOGISTIQUE

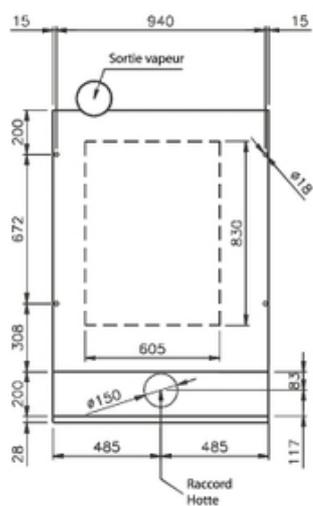
Poids brut (kg) 170

## PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

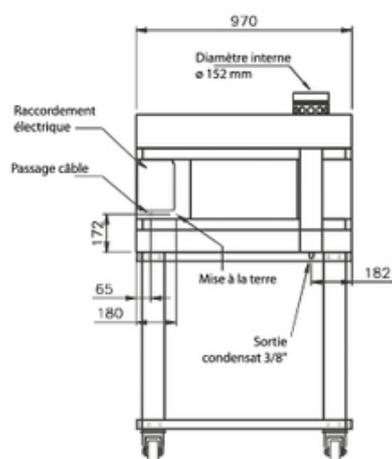
Consommation électrique moyenne (kWh/h) 4

## SCHÉMAS TECHNIQUES

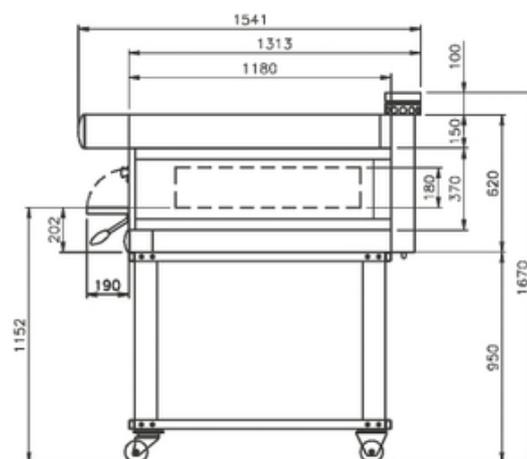
VUE DESSUS



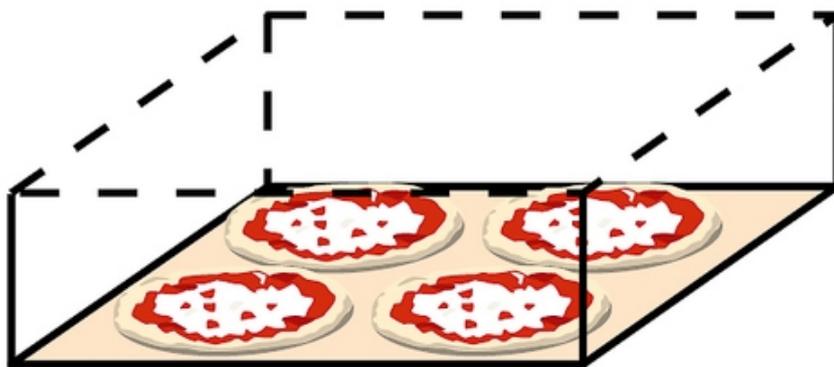
VUE ARRIERE



VUE CÔTÉ



 4 (Ø 30 cm)



2 PLAQUES (600x400 mm)

