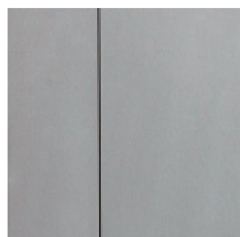


## FOUR À SOLE IDECK, COMMANDES ÉLECTRONIQUES, 2 CHAMBRES, 2X4 PIZZAS Ø30



- 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 (Smart Baking).
- 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



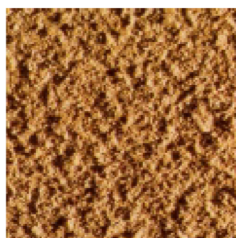
Construction en acier inox, résistances blindées en inox



Gestion indépendante des puissances en voûte et en sole (Smart Baking)



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
114288	ID D 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
109069	PT 60.60-1	Support avec 5 jeux de glissières pour PM/PD 60.60
113627	OK170000	Hotte non motorisée pour 60.60

## DONNÉES TECHNIQUES

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Montée en température du four à 350°C (min) 40

Nombre de chambres 2

Modèle 2 chambres

Capacité pizzas par chambre (ø 304 cm)

Capacité pizzas totale (ø 30 cm) 8

Application Classique Romaine  
Autres aliments

### DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm) 614x660

Poids net (kg) 210

Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) 850x920x688

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) 8.4

Tension (V) 400 V (Tri+N) ou 230 V (Mono)

Fréquence (Hz) 50

### COMMANDE

Régulation Commande électronique

### LOGISTIQUE

Poids brut (kg) 240

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h) 4.2

## SCHÉMAS TECHNIQUES

