

FOUR À SOLE, SERIES ICON, 2 CHAMBRES, 2X6 PIZZAS Ø30 OU 2X2 PIZZAS Ø45 OU 2X2 PLAQUES 600X400



- Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- Design ICON exclusif
- 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.
- Vitre affinée par un panneau frontal type « combat », démontable
- Poignée de porte toute largeur.
- Éclairage intérieur orienté et protégé.
- Aspiration de la hotte améliorée de 32%
- 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



Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD



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



Eco-standby : gestion des auses de travail



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



Ouverture de porte par le bas disponible en option



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



Gestion adaptative de la puissance : efficacité et consommation réduites



Smart-Baking : gestion séparée des puissances en voûte et en sole

MODÈLE(S) DISPONIBLE(S)

Code Article	Référence
133270	S100E1 Icon

ACCESSOIRES

Code article	Référence	Désignation
122691	S100L/80	Etuve sur roulettes haut. 800 pour S100E avec 6 jeux de glissières
123087	S100S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 600 pour S100E
123088	S100S/80	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 800 pour S100E
123090	S100S/95	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 950 pour S100E
123164	S100L/60	Etuve sur roulettes haut. 600 pour S100E avec 6 jeux de glissières

OPTIONS

Référence	Désignation
MO0902	Réduction de la puissance installée de 20 % en conservant la puissance disponible

à l'utilisation

MO0901

Ouverture de porte de bas en haut

MO1905

Sole en tôle bossée au lieu de réfractaire

DONNÉES TECHNIQUES

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	2
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	1
Capacité totale plaques 600x400	2
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre
Capacité pizzas par chambre (ø 306 cm)	
Capacité pizzas par chambre (ø 354 cm)	
Capacité pizzas par chambre (ø 452 cm)	
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	4
Application	Classique Romaine Plaque Pala Pâtisserie - boulangerie

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x735
Poids net (kg)	218
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1443x785

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	9
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

COMMANDE

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

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	268
-----------------	-----

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	2.7
---	-----

SCHÉMAS TECHNIQUES

