

# FOUR À SOLE, SERIE P, AVEC MOUFLE ENTièrement EN PIERRE RÉFRACTAIRE AVEC RÉSISTANCES INTÉGRÉES, 1 CHAMBRE, 6 PIZZA Ø30 OU 2 PIZZAS Ø45 OU 2 PLAQUES 600X400

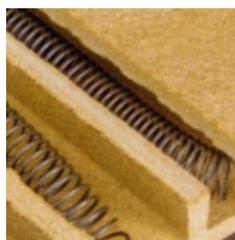


- Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson et une inertie optimales.
- Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- Isolation par laine de roche haute densité pour des consommations électriques réduites.
- Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et sole.
- Porte renforcée, vitrée en verre trempé.
- Éclairage 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 1h30 minutes.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

## AVANTAGES PRODUITS



Moufle entièrement en pierre réfractaire, construction robuste en inox Aisi 304



Chauffage par résistance-ressort incorporé dans la pierre de la voûte et de 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   |
|--------------|-------------|
| 113192       | AMALFI 1A/P |

## ACCESSOIRES

| Code article | Référence   | Désignation   |
|--------------|-------------|---|
| 32579        | AHL/80 A    | Etuve sur roulettes haut. 800 pour Amalfi A avec 4 jeux de glissières |
| 113420       | AMALFIS/60A | Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour Amalfi A         |
| 113421       | AMALFIS/80A | Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour Amalfi A         |
| 113422       | AMALFIS/95A | Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour Amalfi A         |

## OPTIONS

| Référence | Désignation  |
|-----------|--|
| MO1902    | Poignée toute longueur Amalfi A  |
| MO1901    | Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes                                |
| MO1897    | Hotte canalisée et motorisée 500m3/h - 1200tr/min - 100 W - 230V (mono) pour four type A |

## 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) |           |

### DIMENSIONS ET POIDS

|   |               |
|---|---------------|
| Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm) | 650x1035      |
| Poids net (kg)                            | 260           |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)       | 1020x1650x650 |

### ALIMENTATION

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Puissance électrique raccordée (kW) | 7.1 |
|-------------------------------------|-----|

|  |                        |
|--|------------------------|
| Capacité pizzas par chambre (ø 452 cm) |                        |
| Capacité pizzas totale (ø 30 cm)       | 6                      |
| Application                            | Classique Romaine Pala |

|                |               |
|----------------|---------------|
| Tension (V)    | 400 V TRI + N |
| Fréquence (Hz) | 50            |

## COMMANDE

|            |                       |
|------------|-----------------------|
| Régulation | Commande électronique |
|------------|-----------------------|

## LOGISTIQUE

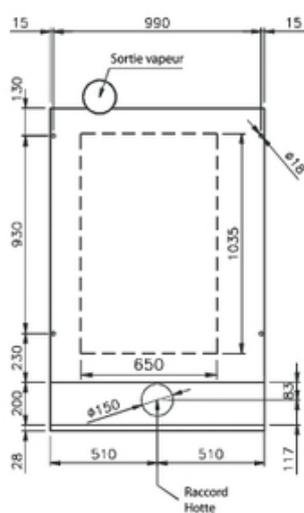
|                 |     |
|-----------------|-----|
| Poids brut (kg) | 340 |
|-----------------|-----|

## PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

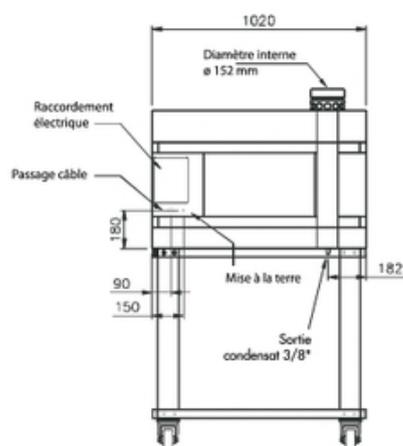
|   |     |
|---|-----|
| Consommation électrique moyenne (kWh/h) | 3.6 |
|---|-----|

## SCHÉMAS TECHNIQUES

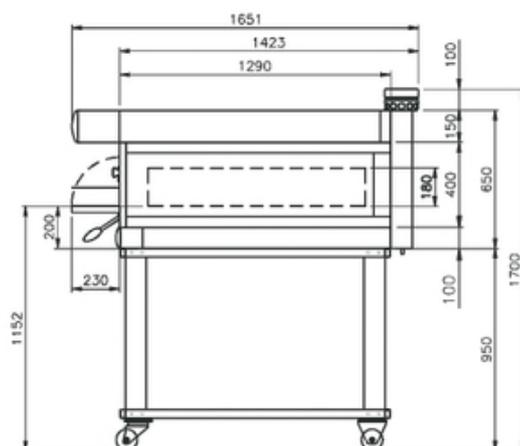
VUE DESSUS



VUE ARRIERE



VUE CÔTÉ





6 (Ø 30 cm)

