FOURS À PIZZA
MODULAIRES

Série PM 700



Compacte et polyvalente

La Série 700 est conçue pour les établissements recherchant un four modulaire performant dans un format compact, sans compromis sur la qualité de cuisson.

Elle s'adresse aux pizzerias, restaurants et concepts de restauration rapide disposant d'un espace maîtrisé, tout en nécessitant une production régulière et stable.

Grâce à la plateforme modulaire PizzaMaster, la Série 700 bénéficie des mêmes performances de cuisson et de polyvalence que les gammes supérieures.

Pourquoi choisir la Série 700 ?

- ☑ Format compact, idéal pour les espaces contraints
- ☑ Excellente montée en température
- ☑ Cuisson homogène et régulière
- ☑ Parfaite pour des productions faibles à intermédiaires
- ☑ Accès à l'ensemble des équipements standards PizzaMaster

Dimensions internes :

Profondeur :
710 mm

Largeurs de chambres disponibles :
710 mm, 1065 mm et 1420 mm

CODE	Dimensions extérieures	Dimensions chambres	Nbre de chambres	kg	kW		V
					Puissance totale	Conso. moy. horaire	
PM721	1125 x 905 x 1655	710 x 710 x 210	1	215	6,70	2,35	400V 3N
PM722	1125 x 905 x 1825		2	280	13,40	4,70	
PM731	1480 x 905 x 1655	1065 x 710 x 210	1	269	9,50	3,32	
PM732	1480 x 905 x 1825		2	365	19,00	6,65	
PM741	1835 x 905 x 1655	1420 x 710 x 210	1	311	12,50	4,37	
PM742	1835 x 905 x 1825		2	450	25,00	8,75	

GARANTIE 5 ans

DESTHER

FOURS À PIZZA MODULAIRES

Équipements standards PizzaMaster

Tous les fours PizzaMaster modulaires sont livrés en équipement standard avec un niveau de performance et de finition élevé, pensé pour un usage professionnel intensif.

PERFORMANCE DE CUISSON



Performances extrêmes

Température maximum de cuisson 500°C

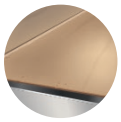


Répartition équilibrée de la chaleur



3 zones de cuisson

Haute, basse et frontale



Pierre réfractaire en céramique

Avec fonction « croustillant »



TurboStart™

Montée en température accélérée



Temp IQ Recovery™

Stabilisation thermique



Temp IQ Guard™

Protection automatique contre la surchauffe

ÉNERGIE ET COMPATIBILITÉ ÉLECTRIQUE



Alimentation monophasée et triphasée



Alimentation flexible pour 400V et 480V

CERTIFICATIONS



Compatibilité tension internationale

CONTRÔLE & PRÉCISION



IQ Control Panel™

Commandes intuitives



Minuterie avec alarme et arret manuel



Minuterie automatique avec alarme

Avec fonction répetition



Levier de commande de ventilation



Alarme de surchauffe

Protection contre la surchauffe réarmable

INSTALLATION & MOBILITÉ



Conception démontable

Pour faciliter l'installation



Roulettes verrouillables



Support de four multifonctionnel



Capteur de fumée intégré



Kit de mise en service et maintenance

CONSTRUCTION & DURABILITÉ



Porte de four durable et résistante



Poignée de porte ergonomique haute resistance



Isolation haute densité



Façade en acier inoxydable

ERGONOMIE & CONFORT



Étagère frontale de déchargement coulissante



Grande vitre

Pour visibilité sans perte de chaleur



Façade ventilée



Double éclairage au xénon anti-éblouissement



Porte de four relevable

Ces équipements garantissent une cuisson régulière, une grande stabilité thermique et une fiabilité durable, sans ajout ni configuration complexe.

FOURS À PIZZA MODULAIRES

Options

La gamme PizzaMaster modulaire peut être configurée selon les besoins spécifiques de chaque établissement grâce à une sélection d'options conçues pour optimiser la performance, l'installation, l'ergonomie et l'esthétique du four.

ENVIRONNEMENT & PROTECTION



Environnement côtier

Protection renforcée contre l'air salin et l'humidité.



Option Marine

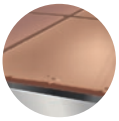
Conception renforcée pour une utilisation offshore ou en environnement marin exigeant.



Panneaux latéraux de protection

Protègent les côtés du four et augmentent les distances de sécurité.

PERFORMANCE & CUISSON



Soles artisanales en argile

Croûtes ultra croustillantes, qualité artisanale. Recommandées pour des températures supérieures à 370 °C.



Chambre de cuisson extra-haute

Hauteur intérieure accrue pour plats profonds et formats spéciaux (245 mm).



Système vapeur

Production de vapeur homogène pour une meilleure levée et une croûte améliorée (uniquement avec option chambre haute).

ERGONOMIE & ACCESSOIRES DE TRAVAIL



Étagère frontale de déchargement coulissante supplémentaire

Surface coulissante additionnelle pour plus de confort et de rapidité.



Étagère latérale

Espace supplémentaire de 30 cm de large pour les outils et accessoires.



Support huiles et épices

Gardez huiles, herbes et condiments à portée de main.



Support de pelles

Rangement incliné sécurisé pour pelles et accessoires.

VENTILATION & ÉNERGIE



Capteur étendu

Capture davantage de chaleur et de vapeur. Recommandé pour la boulangerie.



Kit de connexion statique

Évacuation efficace de la fumée et de la vapeur.



Programmateur marche/ arrêt automatique 7 jours

Gestion énergétique automatique, fonctionnement programmé.

INSTALLATION & STRUCTURE



Support fermé neutre

Espace de rangement vitré sous le four.



Étuve

Chambre de fermentation intégrée sous le four.

DESIGN & FINITIONS



Finition Phantom Black

Design moderne et élégant, parfaitement adapté aux cuisines contemporaines.



Ces options permettent d'adapter le four à son environnement et à son mode d'exploitation, tout en conservant la base commune et la polyvalence de la plateforme PizzaMaster.