FOURS COUNTERTOP POLYVALENTS

Série PM 400



Équilibre et polyvalence

La série 400 offre un équilibre entre encombrement, surface de cuisson et flexibilité d'utilisation.

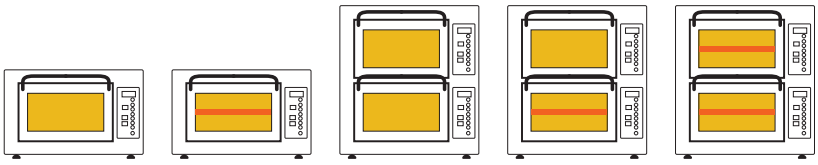
Elle constitue une solution polyvalente adaptée à une large variété d'applications de cuisson et d'organisations de cuisine.

Cette série est particulièrement pertinente pour les concepts recherchant une capacité de production régulière dans un format maîtrisé.

Dimensions internes : Chambre 410 x 410 x 195 mm (sans pierre intermédiaire)

Configurations disponibles :

- 1 chambre
- 1 chambre avec niveau intermédiaire
- 2 chambres
- 2 chambres avec 1 niveau intermédiaire (haut ou bas)
- 2 chambres avec 2 niveaux intermédiaires



CODE	Dimensions extérieures	Dimensions chambres	kg	kW		V
				Puissance totale	Conso. moy. horaire	
PM401ED-1	650 x 600 x 500	410 x 410 x 195	53	3,05	1,07	230V 1N
PM401ED-2		410 x 410 x 85 (x2)	60	4,55	1,60	400V 3N
PM402ED-2	650 x 600 x 800	410 x 410 x 195 (x2)	86	6,10	2,14	
PM402ED-3		410 x 410 x 195 et 85 (x2)	93	7,60	2,66	
PM402ED-4		410 x 410 x 85 (x4)	100	9,10	3,19	

GARANTIE 5 ans

FOURS COUNTERTOP POLYVALENTS

Équipements standards

Tous les fours CounterTop PizzaMaster sont livrés avec un ensemble d'équipements standards garantissant performance, sécurité et fiabilité en usage professionnel.

▶ PERFORMANCE DE CUISSON



Haute température

Température maximum de cuisson 400°C



2 zones de cuisson



Pierre réfractaire en céramique

Avec fonction « croustillant »



TurboStart™

Montée en température accélérée

▶ CONTRÔLE & PRÉCISION



IQ Control Panel™

Commandes intuitives



Minuterie avec alarme et arrêt manuel



Minuterie automatique avec alarme

Avec fonction répétition



Alarme de surchauffe

Protection contre la surchauffe réarmable

▶ CONSTRUCTION & DURABILITÉ



Façade en acier inoxydable

▶ ERGONOMIE & CONFORT



Grande vitre

Pour visibilité sans perte de chaleur



Double éclairage au xénon anti-éblouissement

▶ ÉNERGIE ET COMPATIBILITÉ ÉLECTRIQUE



Alimentation monophasée et triphasée



Alimentation flexible pour 400V et 480V

▶ CERTIFICATIONS



Compatibilité tension internationale

FOURS COUNTERTOP POLYVALENTS

Options fours Countertop

La gamme PizzaMaster CounterTop 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.

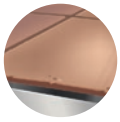
PERFORMANCE & CUISSON



Performances extrêmes

Température maximum de cuisson 500°C (non compatible avec l'option Système vapeur)

Soles artisanales en argile



Croûtes ultra croustillantes, qualité artisanale. Recommandées pour des températures supérieures à 370 °C (uniquement avec l'option Performances extrêmes et non compatible avec les chambres avec pierre intermédiaire).

Système vapeur



Production de vapeur homogène pour une meilleure levée et une croûte améliorée (non compatible avec l'option Performances extrêmes et les chambres avec pierre intermédiaire).

INSTALLATION & STRUCTURE



Support avec roues

Avec étagère basse



Kit glissières

DESIGN & FINITIONS



Finition Phantom Black

Design moderne et élégant, parfaitement adapté aux cuisines contemporaines.







