FOURS COUNTERTOP POLYVALENTS

Série PM 350



Format compact

La série 350 est conçue pour les environnements où l'espace est contraint et où la compacité est un critère déterminant.

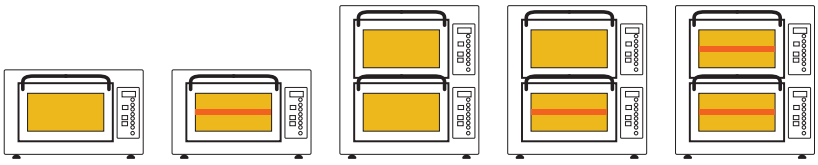
Elle permet une intégration facile sur comptoir ou support dédié, tout en conservant une logique de cuisson professionnelle polyvalente.

Cette série convient aux productions ciblées, aux postes complémentaires ou aux concepts nécessitant une solution compacte et fonctionnelle.

Dimensions internes : Chambre 355 x 355 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	
PM351ED-1	595 x 545 x 500	355 x 355 x 195	40	2,25	0,79	230V 1N
PM351ED-2		355 x 355 x 85 (x2)	45	3,35	1,18	
PM352ED-2	595 x 545 x 800	355 x 355 x 195 (x2)	65	4,50	1,58	400V 3N
PM352ED-3		355 x 355 x 195 et 85 (x2)	70	5,60	1,96	
PM352ED-4		355 x 355 x 85 (x4)	75	6,70	2,35	

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.

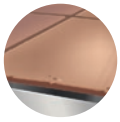
PERFORMANCE & CUISSON



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.







