FOURS COUNTERTOP
POLYVALENTS

Série PM 400-DW



Équilibre et polyvalence version double largeur

La série 400 DW associe la profondeur de la série 400 à une chambre de cuisson en double largeur.

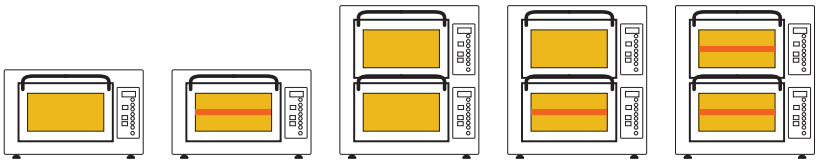
Elle permet d'augmenter la surface de travail et la fluidité de production, sans changer la logique d'implantation.

Cette configuration est adaptée aux cuisines ayant besoin de plus de surface utile, tout en conservant une implantation compacte.

Dimensions internes : Chambre 820 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-1DW	1060 x 600 x 500	820 x 410 x 195	90	6,05	2,12	400V 3N
PM401ED-2DW		820 x 410 x 85 (x2)	103	9,05	3,17	
PM402ED-2DW	1060 x 600 x 800	820 x 410 x 195 (x2)	128	12,10	4,24	
PM402ED-3DW		820 x 410 x 195 et 85 (x2)	141	15,10	5,29	
PM402ED-4DW		820 x 410 x 85 (x4)	154	18,10	6,34	

GARANTIE 5 ans

DESTHER

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.

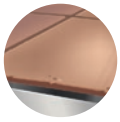
PERFORMANCE & CUISSON



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.







