Electrolux

REPÈRE#

MODELE#

NOM#

SIS#

AIA#

Fours à pizza
2 Fours éléctriques numériques à étages, 4x2 Pizzas (35cm)

Fours à pizza

2 Fours éléctriques numériques à étages, 4x2 Pizzas (35cm)

291081 (PODE24) 2- four électrique numérique à étages pour 4x2 pizzas (diam. 35 cm)

Description courte

RepèreNo.

Façade en acier inoxydable. Une visibilité accrue grâce au grand et très résistant verre en borosilicate dans la porte du four. Chambres en acier inxoydable contrlées séparément. Surface de cuisson en matériau réfractaire de cordiérite (20mm d'épaisseur) adaptée pour la cuisson directe ou avec des plateaux. La chambre de cuisson cintrée garantit une température de cuisson uniforme et réduit l'émission de chaleur perdue. 12 cm d'épaisseur d'isolation en laine de roche garantit une dispersion de chaleur minimale du four. Lumière interne protégée par un couvercle en verre borosilicate qui peut être facilement enlevée pour le remplacement. Chauffage par des éléments en acier inoxydable blindés en haut et en bas de la chambre. Système de récupération de chaleur. Orifice de libération de vapeur. Le panneau de commande n'est pas fixé au four et ainsi cela protège les composants électriques. Température à commande numérique. Thermostat de sécurité. Support, hotte et cellule de levage disponibles comme accessoires.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

Système de récupération de chaleur qui assure un niveau élevé d'uniformité de cuisson en limitant les pertes de chaleur pendant le cycle de cuisson et qui permet une récupération rapide de la chaleur après l'opération de chargement.

Isolation spéciale en laine de roche de 12 cm d'épaisseur qui garantit une consommation minimale d'énergie et la réduction de la dispersion de chaleur provenant du four, ce qui limite l'élévation de la température dans l'environnement de travail.

La construction spéciale assure l'uniformité maximale de cuisson. Cela permet d'obtenir une meilleure qualité de pizza, pas besoin de tourner la pizza, et réduction du temps de travail.

Contrôle de l'alimentation séparée pour les éléments chauffants supérieur et inférieur pour une meilleure flexibilité de cuisson.

Sonnerie de finde cuisson.

Mise en marche différée avec compte à rebours sur le système.

Panneau de commande complètement séparé de la chambre de cuisson afin d'assurer le bon fonctionnement des composants électriques et de faciliter les opérations d'entretien.

Certification CE.

Construction

Chambre de cuisson en acier inoxydable. Surface de cuisson en matériau réfractaire de cordiérite, qui permet de cuire directement sur la surface ainsi que dans des plateaux.

Orifice réglable de libération de vapeur.

Eclairage intérieur résistant à la chaleur, protégé par un revêtement résistant aux chocs (12 V), facile à retirer pour le remplacement.

Grande porte en acier inoxydable 430 AISI, équipée d'un verre en borosilicate pour augmenter la visibilité.

Accessoires en option

Hotte pour four électrique numérique pour 4 et 4x2 pizzas (diam. 35 cm) PNC 291093 ❑

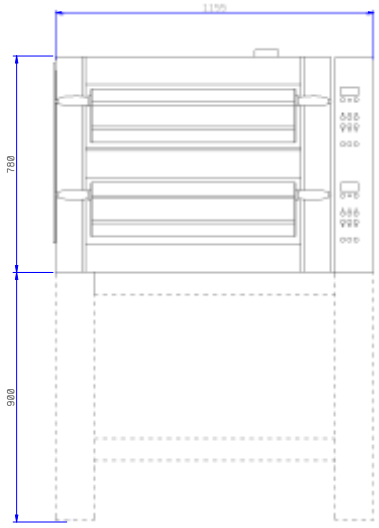
Support pour four électrique numérique pour 4x2 pizzas (diam. 35 cm) PNC 291103 ❑

Electrolux
2 Fours éléctriques numériques à étages, 4x2 Pizzas (35cm)
Fours à pizza

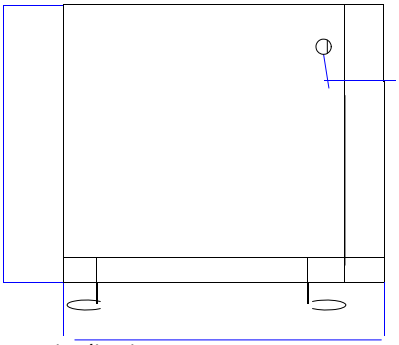
Electrolux

Fours à pizza
2 Fours éléctriques numériques à étages, 4x2 Pizzas (35cm)

Avant

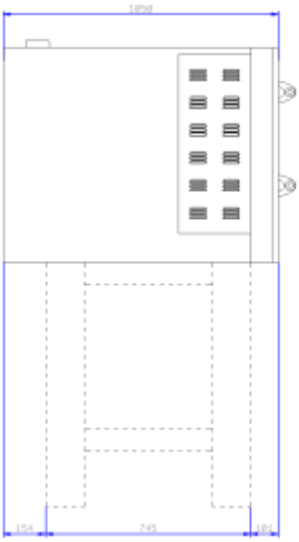


Dessus



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel

Côté



Électrique

Voltage :	
291081 (PODE24)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement	10.6 kW

Informations générales

Hauteur extérieure	784 mm
Largeur extérieure	1155 mm
Profondeur extérieure	1050 mm
Poids net :	171 kg
Poids brut :	200 kg
Hauteur brute :	940 mm
Largeur brute :	1200 mm
Profondeur brute :	1200 mm
Cycles de cuisson convection	400 °C
Largeur intérieure :	720 mm
Profondeur intérieure :	720 mm
Hauteur intérieure :	150 mm

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.