Electrolux

REPÈRE#

MODELE#

NOM#

SIS#

AIA#

Fours à pizza
1 Four à gaz numérique à étages, 6 Pizzas (33cm)

Fours à pizza

1 Four à gaz numérique à étages, 6 Pizzas (33cm)

291610 (PDG163) 1- four à gaz numérique à étages pour 6 pizzas (diam. 33 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. Chambre en acier inxoydable. Surface de cuisson en matériau réfractaire (30 mm 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. Température à commande numérique. Thermostat de sécurité.Chauffage par des brleurs. En cas de mauvais fonctionnement, un dispositif de sécurité coupera automatiquement le gaz et le four devra tre remis en marche manuellement. Orifice de libération de vapeur et de gaz. Le panneau de commande n'est pas fixé au four et ainsi cela protège les composants électriques. Utiliser avec du gaz naturel ou du GPL.Support et échangeur de condensation 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.

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.

Le four est contrôlé par un système numérique. La température est régulée par un thermostat numérique.

Dispositif de sécurité des brûleurs qui coupe automatiquement le gaz en cas de mauvais fonctionnement, avec un interrupteur manuel de remise en marche d'urgence.

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.

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.

Orifice de libération de vapeur et de gaz.

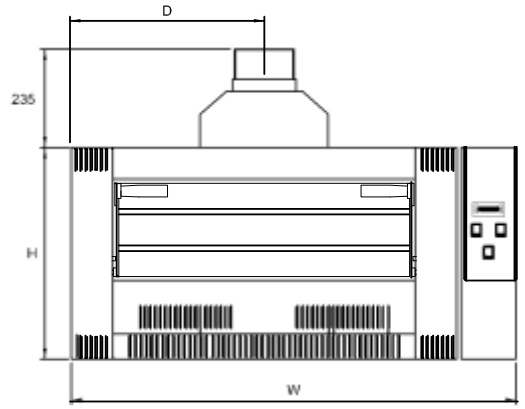
Accessoires en option

Support pour four à gaz numérique pour 6 pizzas (diam. 33 cm)	PNC 291634 ❑
Support pour four à gaz numérique pour 6 pizzas (diam. 33 cm), tour	PNC 291637 ❑
Echangeur de condensation pour 1-four à gaz numérique à étages	PNC 291639 ❑

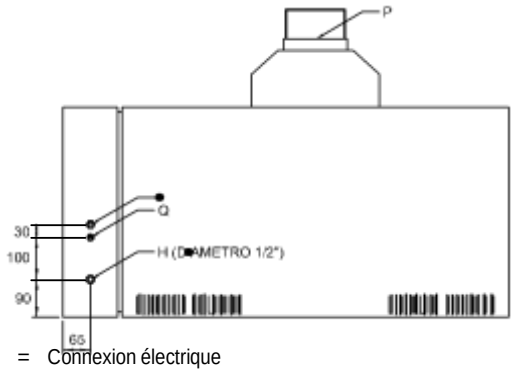
Electrolux

Fours à pizza
1 Four à gaz numérique à étages, 6 Pizzas (33cm)

Avant

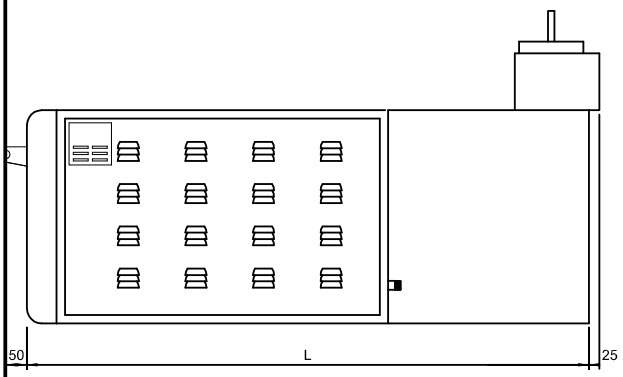


Dessus



EI = Connexion électrique
EQ = Vis équipotentiel
G = Connexion gaz

Côté



Électrique

Voltage :	
291610 (PDG163)	230 V/1N ph/50 Hz
Puissance de raccordement	0.2 kW

Gaz

Puissance gaz :	68180 Btu/hr (20 kW)
Raccordement gaz :	1/2"

Informations générales

Hauteur extérieure	500 mm
Largeur extérieure	1060 mm
Profondeur extérieure	1300 mm
Poids net :	217 kg
Poids brut :	241 kg
Hauteur brute :	670 mm
Largeur brute :	1420 mm
Profondeur brute :	1100 mm
Cycles de cuisson convection	400 °C
Largeur intérieure :	670 mm
Profondeur intérieure :	1000 mm
Hauteur intérieure :	150 mm

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