

Fours à sole



■ Four à pizzas tunnel - TP22



■ Four à pizzas - Série P (Pizza)



Découvrez notre vidéo en ligne

Plus en détails du four à étage(s)



■ Interface de l'écran tactile - série P



■ Lumière intérieure - série P



■ Étagère pour ingrédients (option)



■ Roues verrouillables



■ Ergonomie pour un usage optimisé



■ Tapis d'enfournement



■ Aspiration des buées



■ Écran SD-Touch disponible en option



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Four de cuisson à trois étages - Série D (Boulangerie)



■ Four de cuisson à quatre étages - Série D (Boulangerie)

Données techniques

Fours tunnel

Références	Convoyeur larg × Long. (mm)	Surface de cuisson (m ²)	Hauteur intérieure (mm)	Température max. (°C)	Temps de cuisson (min)	Puissance (kW)	Nombre d'étages	Dimensions extérieures (mm)			Poids (kg)
								Largeur	Profondeur	Hauteur	
TP10		0,34				9,5	1		1920	599	160
TP20	381 x 1450	0,69	85		2-15	18,5	2	730	1550	939	275
TP30		1,03			(préchauffage superflu et n'est donc pas inclus dans le temps de cuisson)	28,5	3			1279	390
TP11		0,53				12	1			1350	240
TP21	585 x 1750	1,06				24	2	1075		1690	380
TP31		1,59				36	3			1830	510
TP12		0,81	90	400		18	1			1350	300
TP22	900 x 1750	1,62				36	2	1390		1690	475
TP32		2,44				54	3			1830	650

Fours à étage(s) - pizza

Réf.	T° max. (°C)	Surface de cuisson (m ²)	Zone de cuisson - foyer pierre L x P (mm)	Capacité en pizzas (Ø 35 cm)	Puiss. en 400 V (kW)	Profondeur avec hotte (mm)	Hauteur d'ouverture de la porte (mm)	Conduit d'évacuation, connection Ø 125 (m ² /h)	Dimensions intérieures L x P x H (mm)			Dimensions extérieures (mm)			Poids (kg)
									Largeur	Prof.	Hauteur	Largeur	Prof.	Hauteur	
P201		0,26	710 x 360	2	3,6			100 - 125	715 x 365 x 169						98
P202		0,51	2 x 710 x 360		7,1	686		120 - 150	2 x 715 x 365 x 169				591		155
P401		0,51	710 x 720	4	6,7			100 - 125	715 x 725 x 169	1120					150
P402		1,02	2 x 710 x 720	8	13,4			120 - 150	2 x 715 x 725 x 169						239
P403		1,53	3 x 710 x 720	12	20,1			150 - 200	3 x 715 x 725 x 169						332
P601		0,77	1065 x 720	6	9,5	1010		100 - 125	1070 x 725 x 169						186
P602		1,53	2 x 1065 x 720	12	19			120 - 150	2 x 1070 x 725 x 169	1475					307
P603	350	2,3	3 x 1065 x 720	18	28,5			150 - 200	3 x 1070 x 725 x 169						428
P801		1,02	1420 x 720		12,4				1425 x 725 x 169						222
P801D		1,23	1420 x 865	8	14,4	1155		100 - 125	1425 x 870 x 169						360
P802		2,04	2 x 1420 x 720		24,8	1010			2 x 1425 x 725 x 169						371
P802D		2,46	2 x 1420 x 865	16	28,7	1155		120 - 150	2 x 1425 x 870 x 169	1830					540
P803		3,07	3 x 1420 x 720		37,2	1010			3 x 1425 x 725 x 169						520
P803D		3,68	3 x 1420 x 865	24	43,1	1155		150 - 200	3 x 1425 x 870 x 169						730

Fours à étage(s) - boulangerie (Si le four est équipé d'une fonction vapeur, la distance recommandée entre l'arrière du four et le mur est de 200 mm).

Réf.	T° max. (°C)	Taille max. plateaux par étage (mm)	Surface de cuisson (m ²)	Zone cuisson (foyer pierre/étage) L x larg. (mm)	Puiss. (kW)	Puissance incluant le générateur vapeur (kW)	Dim. int. (mm)		Dimensions ext. (mm)			Hauteur d'ouverture de la porte (mm)	Nombre d'étages	Poids standard sans sole de pierres (kg)
							Larg.	Prof.	Larg.	Prof.	Prof. totale avec la hotte d'aspiration			
D1		600 x 800	0,51	630	5	6,8	635		1075			1651	1	140 - 298
D2		2 x 470 x 800	0,76	945	6,9	8,7	950		1390			1791	2	220 - 466
D2E		2 x 600 x 800	1	1260	8,8	10,6	1265		1705	1070	1416	1931	3	300 - 634
D3	330	3 x 470 x 800	1,27	1575	10,7	12,5	1580	820	2020			2071	4	380 - 802
D4		4 x 470 x 800 3 x 600 x 800	1,52	1890	12,6	14,4	1895		2335			2111	5	460 - 970

Plus en détails du four tunnel

