

Four électrique modulaire à sole

Pizza · Pizza à la plaque · Pâtisserie · Pain

JUSQU'À 400 °C

Plaques 40 × 60 cm

Pizzas Ø 33 cm

Pilotage connecté Wi-Fi

Pizza, pizza à la plaque, pâtisserie, pain : un seul four pour plusieurs productions.

Four à sole électrique à éléments modulaires : on superpose les chambres de cuisson selon la production, sur une étuve de fermentation ou sur un support. Chambre basse pour la pizza, chambre haute pour la pâtisserie et le pain. Le four se connecte en Wi-Fi et transmet ses données d'utilisation à la plateforme numérique du constructeur.



Cuisson du pain : chambre haute, jusqu'à 280 °C avec la porte à pain.

MODULE DE CUISSON — chambre basse 180 mm (pizza) ou haute 260 mm (pâtisserie, pain)

Composition	Chambre	Encombrement L × P × H (mm)	Intérieur L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance max / moy. (kW)	T° max (°C)	Plaques 40 × 60	Pizzas Ø 33
Compact 2 plaques	basse	970 × 1210 × 360	650 × 860 × 180	136	6,4 / 3,2	400	2	3
2 plaques	basse	1250 × 1010 × 360	830 × 660 × 180	135	6 / 3	400	2	3
2 plaques	haute	1250 × 1010 × 440	830 × 660 × 260	155	6 / 3	400	2	
3 plaques	basse	1660 × 1010 × 360	1240 × 660 × 180	182	7,8 / 3,9	400	3	5
3 plaques	haute	1660 × 1010 × 440	1240 × 660 × 260	207	7,8 / 3,9	400	3	
4 plaques	basse	1250 × 1610 × 360	830 × 1260 × 180	201	10 / 5	400	4	6
4 plaques	haute	1250 × 1610 × 440	830 × 1260 × 260	223	10 / 5	400	4	
6 plaques	basse	1660 × 1610 × 360	1240 × 1260 × 180	278	17 / 8,5	400	6	9
6 plaques	haute	1660 × 1610 × 440	1240 × 1260 × 260	311	17 / 8,5	400	6	

Tension standard 400 V triphasé + neutre, 50 ou 60 Hz (autres tensions sur demande). Pizzas Ø 33 cm : uniquement en chambre basse.

MODULE DE CUISSON AVEC PORTE À PAIN — jusqu'à 280 °C

Composition	Chambre	Encombrement L × P × H (mm)	Poids (kg)	Puissance max / moy. (kW)	T° max (°C)	Plaques 40 × 60
4 plaques	basse	1250 × 1610 × 360	201	10 / 5	280	4
4 plaques	haute	1250 × 1610 × 440	223	10 / 5	280	4
6 plaques	basse	1660 × 1610 × 360	278	17 / 8,5	280	6
6 plaques	haute	1660 × 1610 × 440	311	17 / 8,5	280	6

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Étuve de fermentation sous le four (hauteur 950 mm) ou support de 150 ou 300 mm
- Générateur de vapeur : 2,1 kW (2 plaques à 4 plaques) ou 3 kW (6 plaques)
- Pelles d'enfournement pour le pain : largeur 400 ou 600 mm
- Module Wi-Fi : données d'utilisation transmises à la plateforme du constructeur
- Plan de cuisson au choix : pierre réfractaire ou tôle gaufrée (à préciser à la commande)