

Fours à pizza électrique



KUPPY



HP14



HP24

PELLE EN BOIS FOURNIE (SAUF KUPPY).

INFOS PRODUIT

- ✓ Fours 1 ou 2 chambres - Façade et porte en acier inox Aisi 430.
- ✓ Carrosserie coté et arrière en tôle acier peinte haute température.
- ✓ Sôle en pierre réfractaire amovible (20mm).
- ✓ Chambre intérieure en inox Aisi 420 avec isolation en laine de roche.
- ✓ Thermostat 400°.
- ✓ Livré standard 400/3/50+N (230V ou mono sur commande).
- ✓ Régulation thermostatique indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre.
- ✓ **Modèles HP** : contrôle de température par thermomètre à aiguilles. Avec T, visualisation de la température.
- ✓ **Modèles PM et PE** : livrés avec 3 résistances de sole + 3 résistances de voûte (sélection indépendante de puissance 0/1/2).
- ✓ thermostat se sécurité haute température avec réarmement.
- ✓ PM (thermostat analogique)
- ✓ PE (thermostat électronique avec position "stand-by" maintenant le four à 200°).
- ✓ Vérifier équilibrage des phases à l'installation.

Séries KUPPY & HP

Référence	nb de niveaux	dim. extérieures	dim. intérieures	kW	capacité
KUPPY	2	760x685x540	510x510x100	4,5	4+4 (25cm)
HP14	1	860x810x440	620x620x180	4,5	4 (30cm)
HP14T	1	860x810x440	620x620x180	4,5	4 (30cm)
HP24	2	860x810x770	620x620x180	9	4+4 (30cm)
HP24T	2	860x810x770	620x620x180	9	4+4 (30cm)

Séries PM & PE

Référence	nb de niveaux	dim. extérieures	dim. intérieures	kW	capacité
PM661	1	860x810x385	620x620x180	4,8	4 (30cm)
PE661	1	860x810x385	620x620x180	4,8	4 (30cm)
PM662	2	860x810x770	620x620x180	9,6	4+4 (30cm)
PE662	2	860x810x770	620x620x180	9,6	4+4 (30cm)
PM691	1	860x1100x440	620x910x140	6	6 (30cm)
PE691	1	860x1100x440	620x910x140	6	6 (30cm)
PM692	2	860x1100x770	620x910x140	12	6+6 (30cm)
PE692	2	860x1100x770	620x910x140	12	6+6 (30cm)



PE661



PM662



PE662

Fours à pizza à gaz



G4+4



MONTÉE EN TEMPÉRATURE RAPIDE
=
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Séries G

Référence	nb de niveaux	dim. extérieures	dim. intérieures	Kcal/h	capacité	poids net
G4+4	2	900x740x760	500x500x135	15000	4+4 (25cm)	148 kg
G6+6	2	1300x850x760	900x600x135	15000	6+6 (30cm)	218 kg

Supports & accessoires

S/KUPPY	Hauteur 85 cm
S/HPI4T	Hauteur 110 cm
S/HP24T	Hauteur 85 cm
S/P661	Hauteur 110 cm
S/P662	Hauteur 85 cm
S/P691	Hauteur 110 cm
S/P692	Hauteur 85 cm
S/G4+4	Hauteur 85 cm
S/G6+6	Hauteur 85 cm
Kit RouesS/	

INFOS PRODUIT

- ✓ Fours 2 chambres (poss. travail sur 1).
- ✓ Façade et porte en acier inox Aisi 430.
- ✓ Carrosserie coté et arrière en tôle acier peinte haute température.
- ✓ Sôle en pierre réfractaire amovible (20mm).
- ✓ Chambre intérieure en inox Aisi 420 avec isolation en laine de roche.
- ✓ Thermostat 400°.
- ✓ Deux régulations indépendantes (gauche/droit) permettant une cuisson homogène maximum.
- ✓ Témoin de sécurité + Thermocouple.
- ✓ Système arrivée de chaleur par ouvertures sur les cotés évitant une déperdition de chaleur.
- ✓ Réglage manuel du mélange air/gaz pour meilleur rendement.
- ✓ Porte avec contrepoids.
- ✓ Contrôle avec thermomètre à aiguille indépendant des zones chaudes du four.
- ✓ Bruleurs en fonte - Four adaptable gaz naturel ou propane (indiquer à la commande).
- ✓ Sans connexion électrique nécessaire (pas de lumière).



G6+6

**UN DES TRÈS RARES
FOURS À GAZ
À DOUBLE ÉTAGE**

