



# Superpizza L



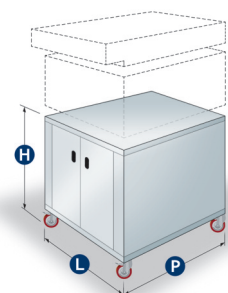
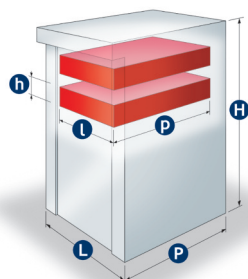
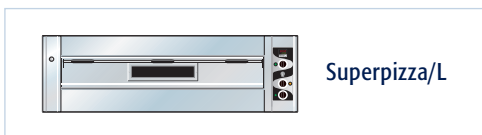
## FOURS MODULAIRES SUPERPIZZA L POUR PIZZA RONDE ET PIZZA EN PLATS À FOURS

Les modules sont constitués de chambres de cuisson individuelles superposables, de dimensions différentes en fonction des différentes capacités de production. La structure modulaire et l'encombrement réduit des modules facilitent le transport et l'installation, même dans des espaces réduits.

Tous les fours modulaires 610 et Superpizza peuvent être réalisés avec des commandes électromécaniques ou électroniques.



Tous les fours modulaires 610 et Superpizza peuvent être réalisés avec des commandes électromécaniques ou électroniques.



**MD1**  
Support en acier inox sur roues pour module simple



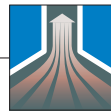
**MD2**  
Support en acier inox sur roues pour deux modules superposés

Modèle	Dimensions extérieures			Dimensions intérieures			Puissance		Poids
	L	cm P	H	l	cm p	h	min	max	
Superpizza/L	172	135	52	122	105	18	4	12	430

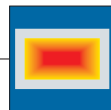
Modèle	Dimensions extérieures				Support en acier inox sur roues pour module simple	Support en acier inox sur roues pour deux modules superposés		
	L	P	cm	H				
Poids / Kg								
			MD1	MD2	MD1	MD2		
Superpizza/L	172	120	100	76	120	115	50	45



Structure modulaire, robuste et compacte, entièrement en acier inox.

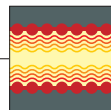


Le module peut être fourni sur demande avec un capot en acier inox équipé d'un moteur avec variateur de vitesse.



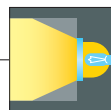
Chambre de cuisson conçue pour fonctionner de manière autonome, avec des fonctions et des contrôles totalement indépendants.

L'isolation calculée dans le four et la valeur d'isolation élevée utilisée contribuent à une économie d'énergie élevée en limitant les déperditions de chaleur.

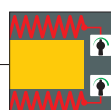


Les résistances électriques en alliage de Nickel-Chrome sont logées dans des châssis spécifiques qui s'étendent sur toute la surface de voûte et sole de la chambre de cuisson.

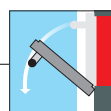
La disposition particulière est en mesure de garantir la diffusion de la chaleur la plus uniforme, la capacité de stockage de la température et une plus grande efficacité dans le processus de cuisson.



Éclairage intérieur avec lampe halogène 12V, protégée par un plafonnier à double verre trempé.



Équipements avec commandes électromécaniques ou avec unité de commande électronique indépendante pour chaque pièce, vous permettant de régler séparément l'apport de chaleur entre voûte et sole.



Petite porte frontale avec ouverture basculante et poignées ergonomiques robustes. Verre trempé qui permet une visibilité à l'intérieur du compartiment de cuisson.



Logement sur un support en acier spécialement prévu (en claire-voie ou armoire fermée), équipé de roues en polyuréthane qui en permettent facilement le déplacement.



Tous les dispositifs, commandes et équipements sont positionnés et prédisposés de manière structurée pour faciliter les opérations de manœuvrabilité, de nettoyage et d'entretien en toute sécurité, dans le respect de la réglementation en vigueur.

