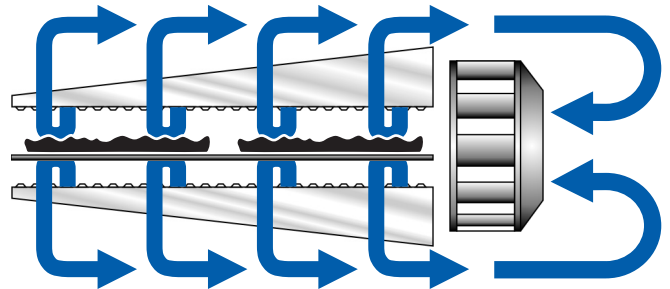




Brevets en cours

Fonctionnement:

Les fours à convoyeur Middleby Marshall série PS cuisent à la fois plus rapidement et à une température plus basse que les autres fours, gain de 30% avec la série Wow. La pizza est placée directement sur le convoyeur et elle est cuite grâce à la combinaison d'une chaleur pulsée et de la convection. Sur le plan opérationnel, la conversion d'un four à statique à ce système est transparente.



Caractéristiques standards

- IMPACT PLUS! Faible hauteur de passage et double retour d'air
- Le système de gestion de l'énergie EMS breveté réduit la consommation de gaz et augmente l'efficacité de cuisson
- Chambre de cuisson de 40-1 / 2 "(1029mm) de long
- Convoyeur de 33-1 / 2" (851 mm) de large et 76-1 / 2" (1943 mm) de long
- Vitesse d'avance réglable

Rapidité

- système de diffusion d'air optimisé qui permet de cuire jusqu'à 30% plus vite que les fours standards

Gestion de l'énergie

Le four PS640 WOW! TM est doté d'un système de gestion de l'énergie (EMS) qui réduit automatiquement la consommation de gaz. Une barrière à infra-rouge détecte l'introduction de Pizza dans l'appareil et permettra d'ajuster la consommation de gaz en fonction du chargement.

Options disponibles

- Hearth Bake Belt* pour une cuisson type four à sole
- convoyeur séparé de 15" (381mm) avec vitesse ajustable pour chacun d'eux.
- Piètement de 6" (152,4mm) pour 2 appareils

Nettoyabilité

Les fours sont conçus pour un nettoyage facile. Les pièces amovibles comprennent: des bacs à miettes, des panneaux d'extrémité, des doigts d'air et un ensemble de bande transporteuse repliable.

Maintenance facilité

L'armoire technique est conçue avec un accès aisé.

Garantie

Tous les modèles sont garantis 1 an pièces.

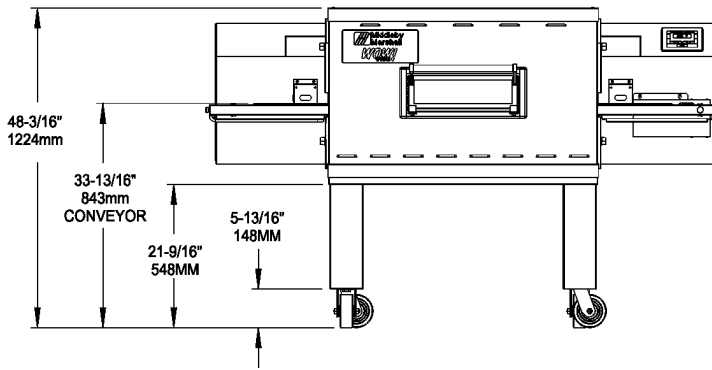
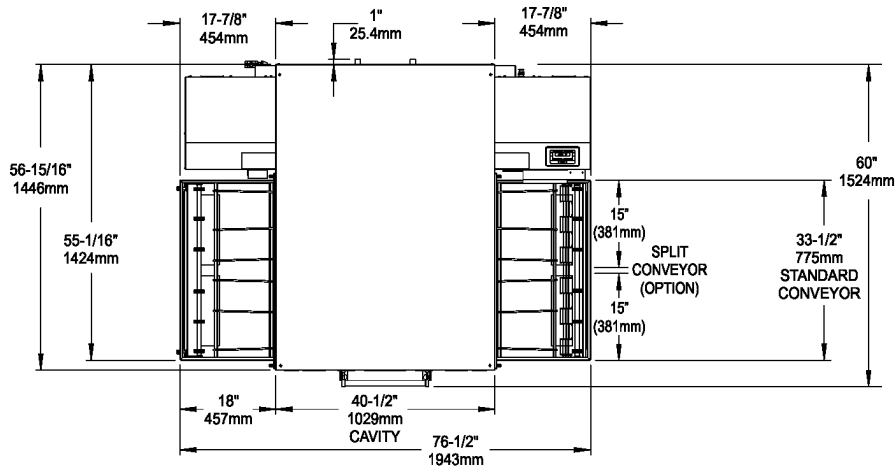
Extraction

Installation obligatoire sous une hotte et un local ventilé selon la réglementation en vigueur dans le pays.

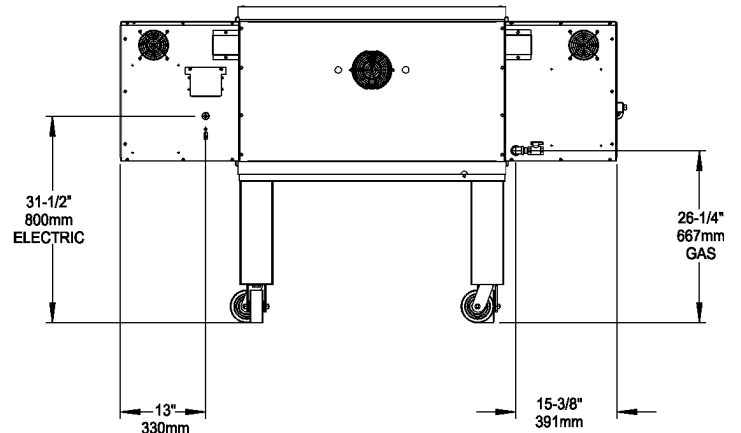
*Brevet en cours

PS640-1

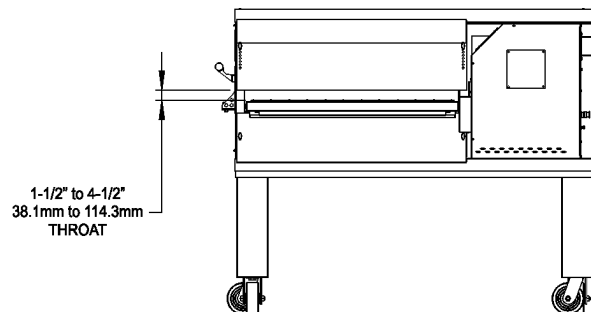
Vue de dessus



Vue de face

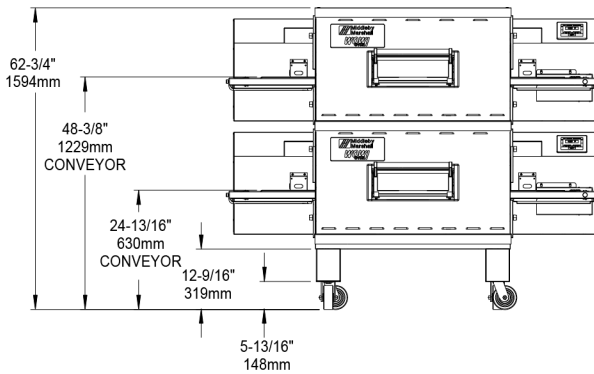


Vue arrière

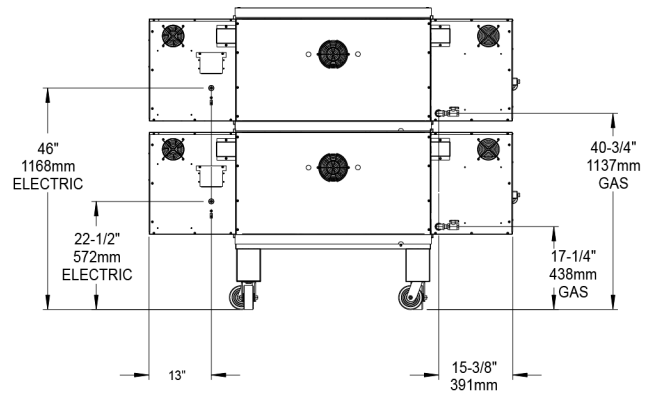


Vue de côté

PS640-2

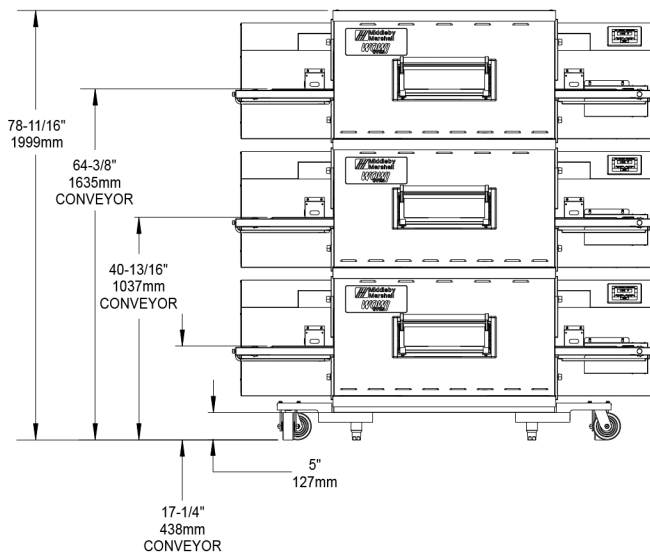


Vue de face

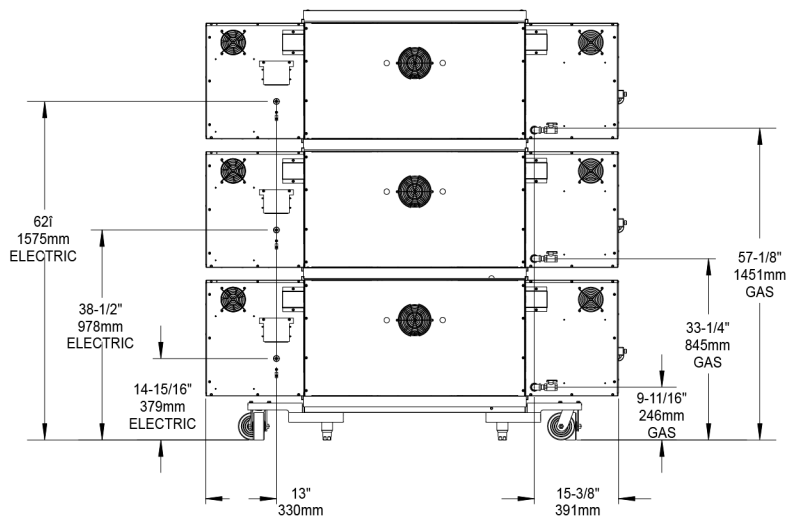


Vue arrière

PS640-3



Vue de face



Vue arrière

DEGAGEMENTS MINIMUMS AUTOUR DE L'APPAREIL

Arrière du four au mur	Sortie de convoyeur au mur	sortie de convoyeur côté panneau de commande au mur
76mm	76mm	450mm



CARACTERISTIQUES GENERALES

Zone de Chauffe	Surface de cuisson	Long Convoyeur	Larg Convoyeur	Long	Haut	Prof	Temp de travail	Temps_de Cuisson	Transport Poids	Volume	
PS640-1	40-1/2" 1028mm	9sq.ft. 0.837m ²	76-1/2" 1943mm	1x33-1/2" (851mm) or 2x15" (381mm)	76-1/2" 1943mm	48-3/16" 1224mm	60" 1537mm	600°F 315°C	2:00 - 30:00	1100lbs. 499kg	132ft ³ 3.70m ³
PS640-2	81" 2056mm	18sq.ft. .1.674m ²	76-1/2" 1943mm	1x33-1/2" (851mm) or 2x15" (381mm)	76-1/2" 1943mm	62-3/4" 1594mm	60" 1537mm	600°F 315°C	2:00 - 30:00	2200lbs. 999kg	264ft ³ 7.39m ³
PS640-3	121.5" 3084mm	27sq.ft. 2.511m ²	76-1/2" 1943mm	1x33-1/2" (851mm) or 2x15" (381mm)	76-1/2" 1943mm	78-11/16" 1999mm	60" 1537mm	600°F 315°C	2:00 - 30:00	3300lbs. 1498kg	396ft ³ 11.09m ³
Hearth Bake Belt (par cavité)	40.5" 1029mm	9sq.ft. 0.837m ²	76-1/2" 1943mm	1x22-1/2" (572mm)	76-1/2" 1943mm	N/A	N/A	N/A	N/A	26lbs. 11.8kg	N/A

Spécificités et besoins en électricité

Pays	Tension	Phase	Freq	Intensité	Câble nécessaire	Protections
USA & std export	208-240v	1	50/60Hz	4.5 Amp-Run 10 Amp-Start	3 fils (Ph, N et Terre)	réglementation locale
Europe (CE)	220-230v	1	50Hz	4.5 Amp-Run 10 Amp-Start	3 fils (Ph, N et Terre)	réglementation locale

* La valeur "Run" correspond au fonctionnement normal de l'appareil. La valeur "Start" à l'intensité au démarrage du four.

Spécificités et besoins en gaz

Version	Gas Type	North America	IE,IT,PT,ES,GB II _{2H3+}	DE II _{2ELL3B/P}	NL II _{2L3B/P}	BE, FR II _{2E+3+}	AT,CH,DK,FI,SE II _{2H3B/P}	Rated Heat Input
USA & std. export	Natural Gas	6-8" W.C. (14.9-20.0mbar)	-	-	-	-	-	99,000BTU (29.14kW-hr)
USA & std. export	Propane Gas	11-14" W.C. (27.4-34.9mbar)	-	-	-	-	-	99,000BTU (29.14kW-hr)
Europe (CE)	G20	-	20mbar	20mbar	-	20-25mbar	20mbar	29.14kW-hr
Europe (CE)	G25	-	-	20mbar	25mbar	-	-	29.14kW-hr
Europe (CE)	G20, G25	-	20mbar	20mbar	25mbar	20-25mbar	20mbar	29.14kW-hr
Europe (CE)	G30	-	29-37mbar	-	28-30mbar	29-37mbar	50mbar	29.14kW-hr
Europe (CE)	G30, G31	-	-	50mbar	30mbar	-	50mbar	29.14kW-hr

Les pressions d'alimentation en gaz dépendent du lieu et de la réglementation en vigueur dans le pays concerné

Type de raccords gaz:

- * Gaz naturel - Conduite d'alimentation principale de 2" (51 mm). Un départ sur raccord 3/4" par cavité avec vanne 1/4 de tour.
- * Gaz propane - Conduite d'alimentation principale de 1 1/2" (31,8 mm). Un départ sur raccord 3/4" par cavité avec vanne 1/4 de tour.

TOUTES LES SPÉCIFICATIONS SONT SUJETTES À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.