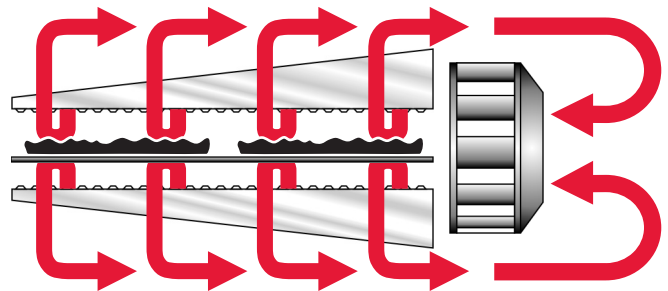




Brevets en cours

### Principe

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.



### Standard Features

- IMPACT PLUS! Faible hauteur de passage et double retour d'air
- Le système de gestion de l'énergie EMS breveté réduit la consommation d'électricité 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

### Speed

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

### Energy Management System

Le four PS640 WOW! TM est doté d'un système de gestion de l'énergie (EMS) qui réduit automatiquement la consommation d'électricité. 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.

### Optional Features

- convoyeur séparé de 15" (381mm) avec vitesse ajustable pour chacun d'eux.
- Piètement bas pour l'empilage de 2 fours

### 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.

### Ventilation

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

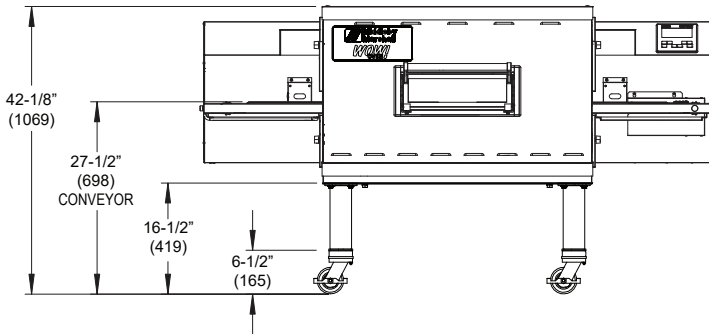
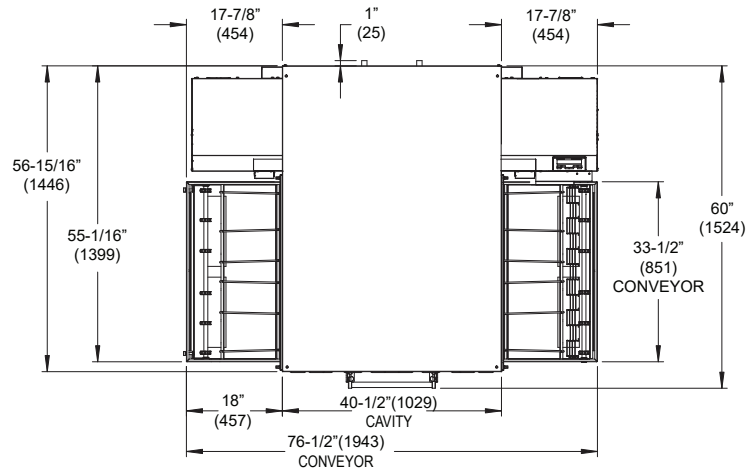
\*Brevet en cours



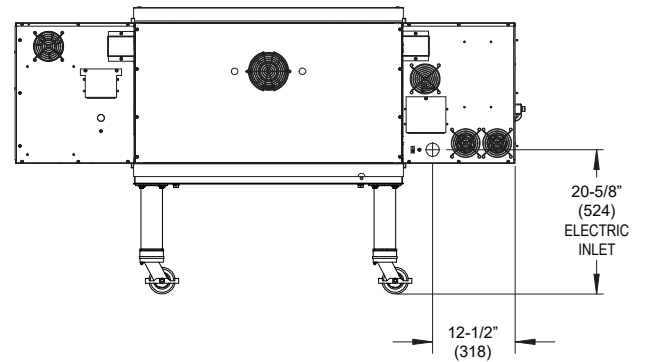
Rev 2 (05/14)

**PS640-1**

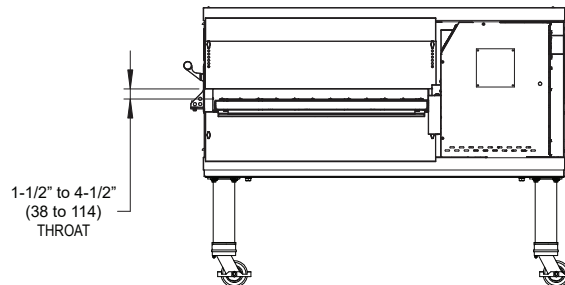
**Vue de dessus**



**Vue de Face**

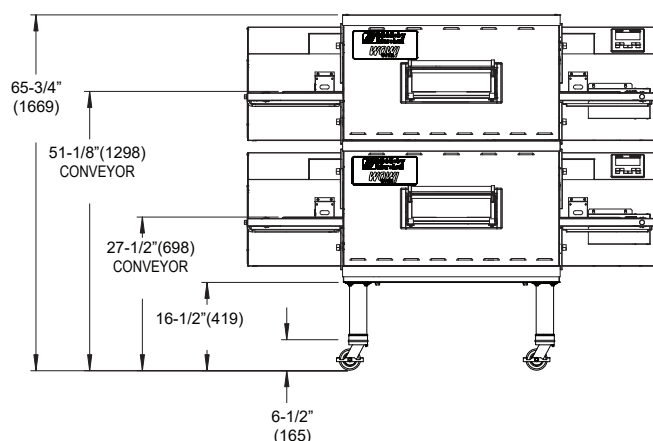


**Vue arrière**

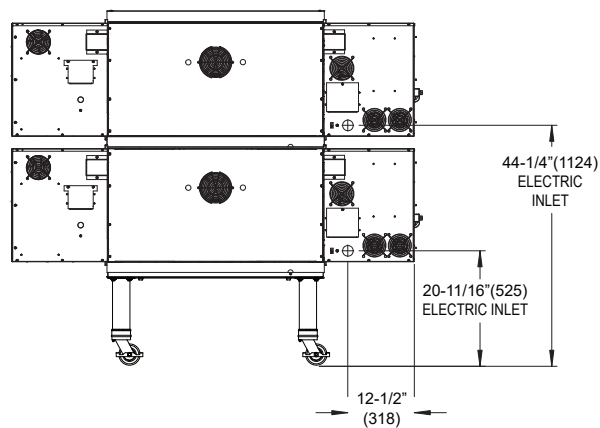


**Vue de côté**

**PS640-2**

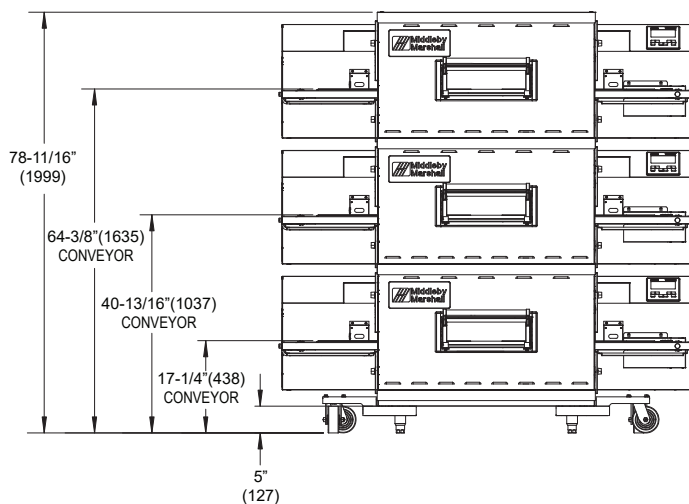


**Vue de face**

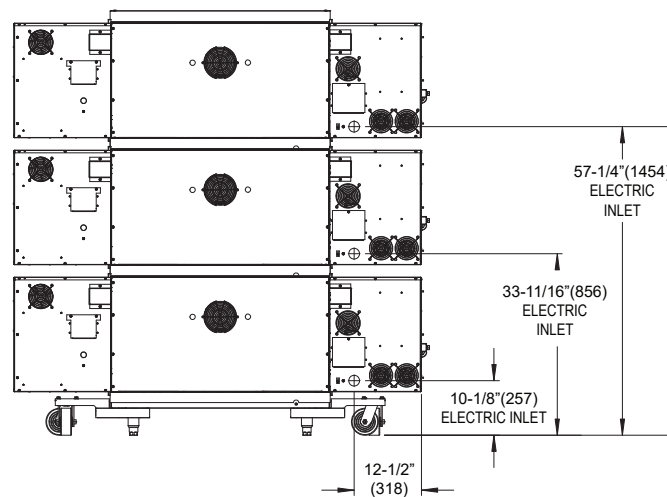


**Vue Arrière**

**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"	9sq.ft.	76-1/2"	1x33-1/2" (851mm)	76-1/2"	48-3/16"	60"	600°F	2:00 - 30:00	1100lbs.	132ft³
	1028mm	0.837m²	1943mm	or 2x15" (381mm)	1943mm	1224mm	1537mm	315°C		499kg	3.70m³
PS640-2	81"	18sq.ft.	76-1/2"	1x33-1/2" (851mm)	76-1/2"	62-3/4"	60"	600°F	2:00 - 30:00	2200lbs.	264ft³
	2056mm	1.674m²	1943mm	or 2x15" (381mm)	1943mm	1594mm	1537mm	315°C		999kg	7.39m³
PS640-3	121.5"	27sq.ft.	76-1/2"	1x33-1/2" (851mm)	76-1/2"	78-11/16"	60"	600°F	2:00 - 30:00	3300lbs.	396ft³
	3084mm	2.511m²	1943mm	or	1943mm	1999mm	1537mm	315°C		1498kg	11.09m³

**Spécificités et besoins en électricité**

Tension	Phase	Freq	Intensité*	Puissance	Câble nécessaire	Protections
208v	3	50/60 Hz	79Amp	27.0 kW	3 pole, 4 wire (3 hot, 1 ground)	Selon la réglementation locale
240v	3	50/60 Hz	69Amp	27.0 kW	3 pole, 4 wire (3 hot, 1 ground)	Selon la réglementation locale
380v	3	50/60 Hz	45Amp	27.0 kW	4 pole, 5 wire (3 hot, 1 neut, 1 grnd)	Selon la réglementation locale
480v	3	50/60 Hz	36Amp	27.0 kW		
<b>380V - CE</b>	3	50/60 Hz	45Amp	27.0 kW	4 poles, 5 fils (3 Ph 1 neut, 1 Terre)	Selon la réglementation locale

\* L'intensité indiquée correspond à la valeur maximale pouvant être atteinte. L'intensité moyenne sera inférieure à ces données.



TOUTES LES SPÉCIFICATIONS SONT SUJETTES À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.