

# SÉRIE HOT ROCKS

PIZZA | BOULANGERIE



# SÉRIE HOT ROCKS

SOLE EN PIERRE : MOD21 | MOD32 | MOD42

## POURQUOI UTILISER UNE SOLE EN PIERRE ?

### ÉLECTRIQUE

Le four à sole en pierre est un four électrique pouvant contenir jusqu'à 4 chambres de cuisson.

### CONCEPTION MODULAIRE

Chaque chambre de cuisson est indépendante, ce qui vous permet de faire cuire différents produits en même temps.

### CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE UNIQUE

Notre régulateur de température électronique et intelligent garantit une cuisson parfaite à tout coup. Vous pouvez contrôler la température du haut et du bas de chaque chambre de cuisson.

### PIERRE DE CUISSON DE HAUTE QUALITÉ

Fours Picard a mis beaucoup d'efforts dans ses recherches afin de dénicher une pierre de cuisson de qualité supérieure pour que vous obteniez des résultats exceptionnels.

### SYSTÈME À VAPEUR PUISSANT

Le système à vapeur du four à sole en pierre produit une vapeur abondante et concentrée. Lorsqu'utilisée, la vapeur scelle les portes du four. Cela crée une pression sur le pain, produisant ainsi un beau pain tendre de qualité avec une croûte dorée.



## CARACTÉRISTIQUES BOULANGERIE

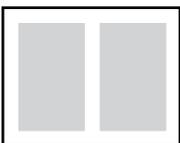
- Système à vapeur autonome inclus
- 2, 3 ou 4 plaques par sole
- De 1 à 4 chambres de cuisson
- Hotte de ventilation de type II

## CARACTÉRISTIQUES PIZZA

- 2, 3 ou 4 plaques par sole
- De 1 à 4 chambres de cuisson
- Hotte de ventilation de type II

\*Le système à vapeur n'est pas offert avec l'option pizza

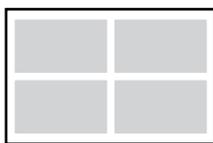
Disposition des plaques MOD21



Disposition des plaques MOD32



Disposition des plaques MOD42



\*Selon des plaques de cuisson de 18" x 26".

## CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Four électrique
- Pierre de cuisson de haute qualité
- Système à vapeur autonome
- Système de sonde de température unique
- Fenêtres panoramiques
- Commandes numériques
- Double porte de chargement vitrée avec une ouverture de 8 pouces de haut
- Parois extérieures (côtés et façade) en acier inoxydable, arrière en acier galvanisé
- Intérieur (parois et plafond) en acier inoxydable
- Lampe de four intérieure
- Pattes sur roulettes
- Supports à plateaux

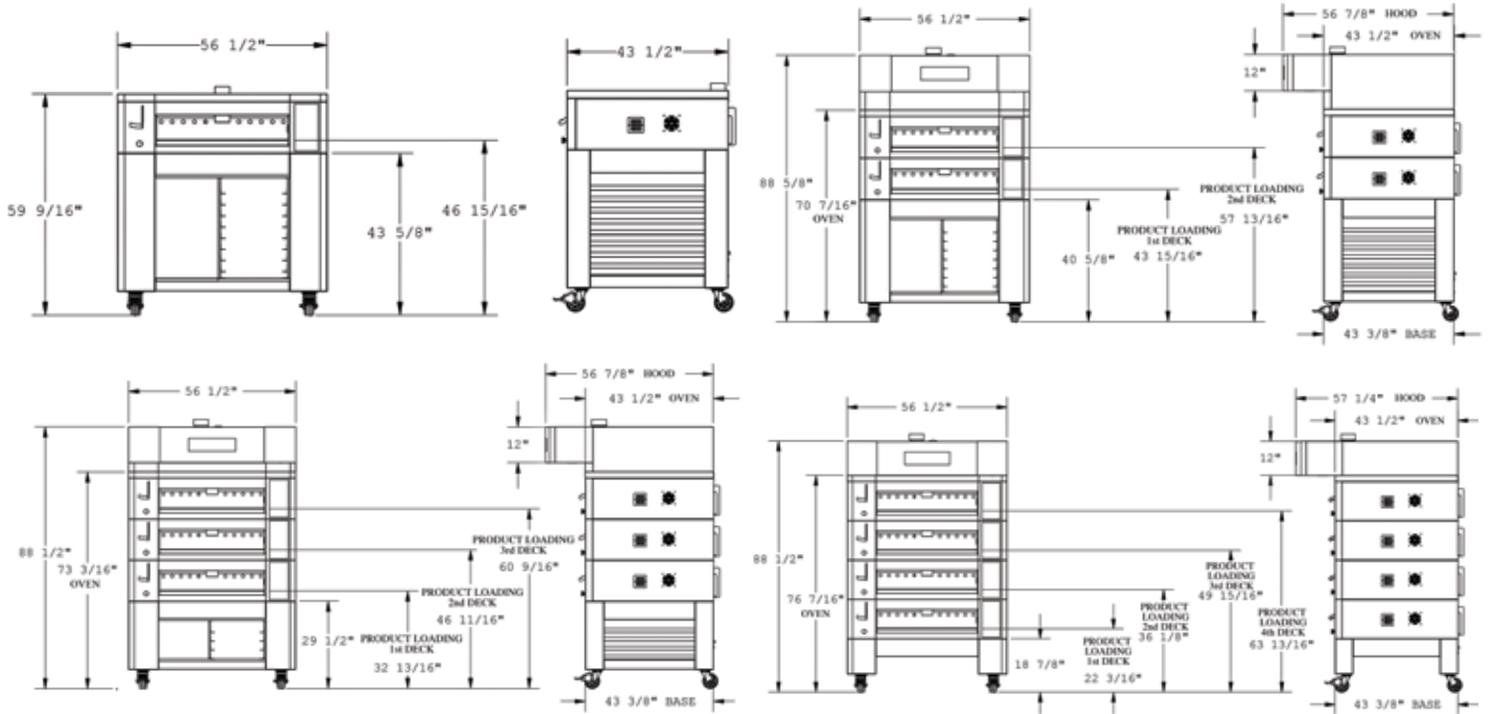
## INSTALLATION

Un technicien accrédité de Fours Picard s'occupera du déchargement et de l'installation du four chez le client. Toutes les pièces du four peuvent passer par une porte standard et être transportées à la main. Tous les raccordements électrique, à l'eau et de cheminée sont aux frais du client et doivent être effectués par un technicien d'installation qualifié et conformément aux normes locales.

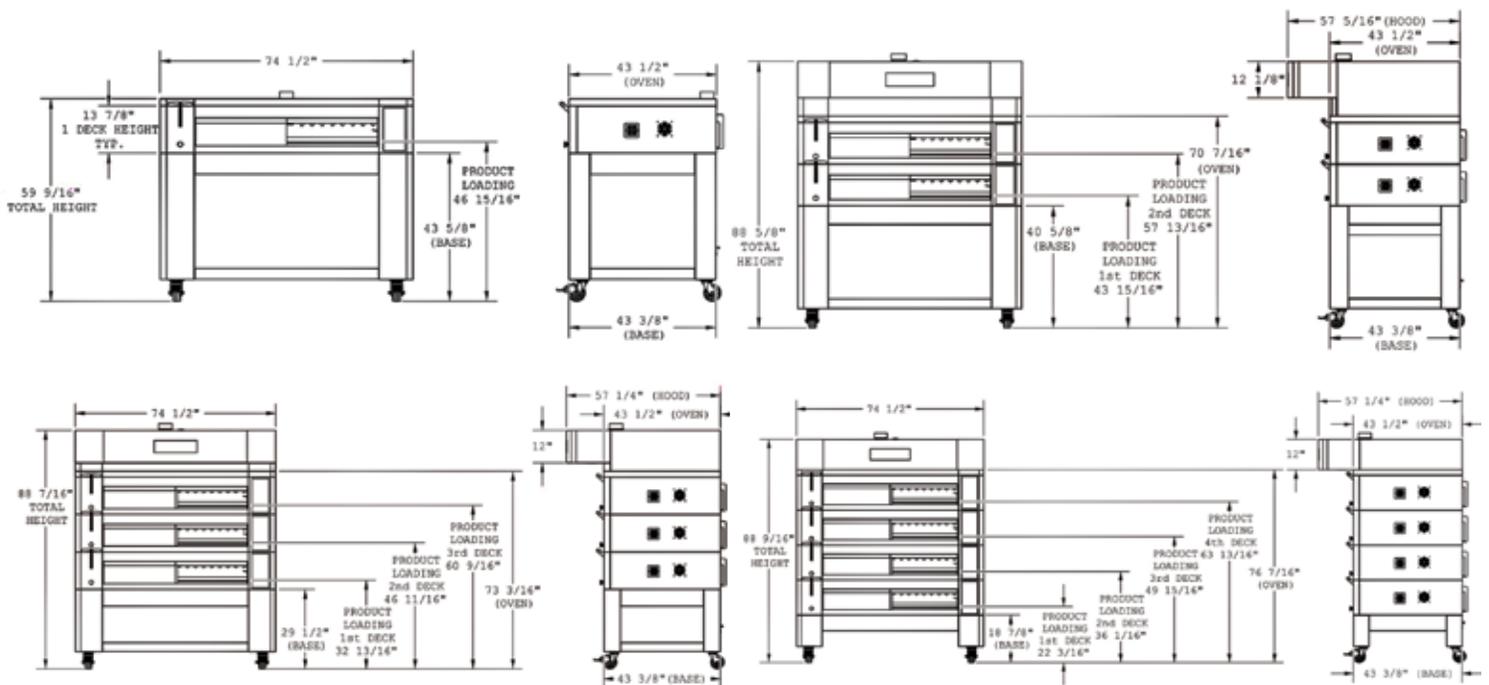
# SÉRIE HOT ROCKS

SOLE EN PIERRE : MOD21 | MOD32 | MOD42

## DIMENSIONS DE L'APPAREIL MOD21



## DIMENSIONS DE L'APPAREIL MOD32

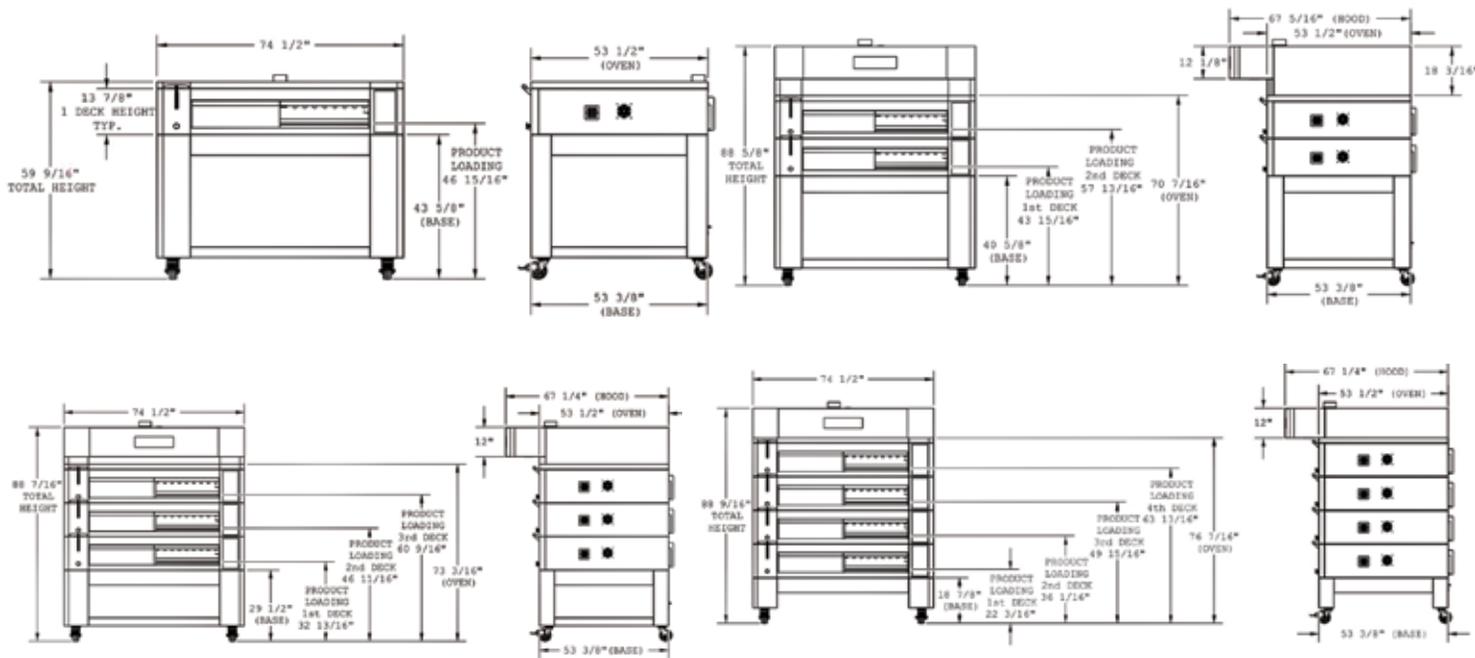


# SÉRIE HOT ROCKS

SOLE EN PIERRE : MOD21 | MOD32 | MOD42

## DIMENSIONS DE L'APPAREIL

### MOD42



### DISTANCE MINIMALE RECOMMANDÉE

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Côté                       | 2"                                      |
| Arrière pour l'électricité | 2"                                      |
| Plancher                   | Approuvé pour les surfaces combustibles |

Pour votre sécurité, le four Modulux détient la certification ETL États-Unis et Canada. De plus, il est conforme aux normes CSA 1.8-2002 et ANSI Z83.11-2002.

### INFORMATION D'EXPÉDITION

| Modèle | Poids de livraison |
|--------|--------------------|
| MOD21  | 600 lb/unité       |
| MOD32  | 700 lb/unité       |
| MOD42  | 800 lb/unité       |

### TEMPÉRATURE MAXIMALE

| Modèle | Température |
|--------|-------------|
| MOD21  | 575 °F      |
| MOD32  | 575 °F      |
| MOD42  | 575 °F      |

### SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES DES CHAMBRES DE CUISSON

| Modèle | 208-220 V / 3 PH / 60 Hz |         | 208-240 V / 1 PH / 60 Hz |         | 480 V / 3 PH / 60 Hz |         | 600 V / 3 PH / 60 Hz |         |
|--------|--------------------------|---------|--------------------------|---------|----------------------|---------|----------------------|---------|
|        | Puissance (W)            | Ampères | Puissance (W)            | Ampères | Puissance (W)        | Ampères | Puissance (W)        | Ampères |
| MOD21  | 5 500                    | 19 A    | 5 500                    | 24 A    | 5 500                | 8 A     | 5 500                | 6 A     |
| MOD32  | 8 000                    | 12 A    | 8 000                    | 35 A    | 8 000                | 12 A    | 8 000                | 9 A     |
| MOD42  | 10 000                   | 14 A    | 10 000                   | 44 A    | 10 000               | 14 A    | 10 000               | 11 A    |

### CAPACITÉ DE CUISSON

| Modèle | Dimensions intérieures |            | Bagels | Pains             | Tartes |        |    | Baguettes |
|--------|------------------------|------------|--------|-------------------|--------|--------|----|-----------|
|        | Portes                 | Dimensions | 5 oz   | Plaques 18" x 26" | 1 lb   | 1,5 lb | 9" |           |
| MOD21  | 1                      | 36" x 30"  | 27     | 2                 | 24     | 18     | 12 | 7         |
| MOD32  | 2                      | 54" x 30"  | 45     | 3                 | 36     | 24     | 18 | 14        |
| MOD42  | 2                      | 54" x 40"  | 54     | 4                 | 48     | 36     | 24 | 14        |

\*Le développement continu des produits constitue une politique de Picard. Nous nous réservons ainsi le droit de changer les caractéristiques et/ou la conception de nos produits sans préavis.

\*\*Si vous avez choisi l'option vapeur, il est fortement recommandé d'installer un adoucisseur d'eau à l'entrée d'eau de l'appareil afin d'éliminer les minéraux de l'eau.