

FOUR À PITA

PITA



FOUR À PITA

Modèle | PO-3-20S

POURQUOI UTILISER LE FOUR À PITA ?

FOUR ÉLECTRIQUE

Four à convoyeur électrique pouvant atteindre jusqu'à 1 200 °F. Le convoyeur est fabriqué à partir de plaques en acier solides sur lesquelles le produit est déposé directement. La chambre de cuisson possède des éléments à infrarouge dans le haut et des murs intérieurs en briques, créant ainsi une chaleur rayonnante qui permet de cuire le produit en moins de 1 minute.

FORMAT COMPACT

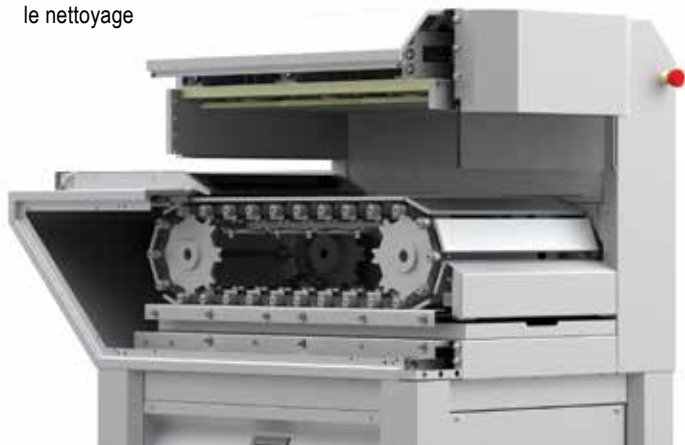
Le four à pita peut facilement être installé dans la plupart des cuisines et possède des roulettes intégrées permettant de le déplacer facilement.

FACILE À INSTALLER

Comme le four à pita est un four électrique, aucune hotte n'est nécessaire. Le four doit seulement être branché à un raccordement électrique et il est prêt à être utilisé.

FACILE À UTILISER

- Panneau de commande facile à utiliser
- Four à convoyeur permettant de faciliter le chargement des produits dans le four
- Convoyeur à tapis métallique en acier inoxydable amovible à l'entrée du four
- Tiroirs pour les miettes à l'entrée et à la sortie du four pour faciliter le nettoyage



CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Four électrique
- Plaques roulantes en acier
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable
- Convoyeur à tapis métallique en acier inoxydable amovible à l'entrée du four
- Offert en modèle à gauche ou à droite
- Tiroirs pour les miettes à l'entrée et à la sortie du four pour faciliter le nettoyage
- 4 roulettes pivotantes
- Convoyeur à tapis métallique en acier inoxydable à la sortie du four

CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Convoyeur de sortie

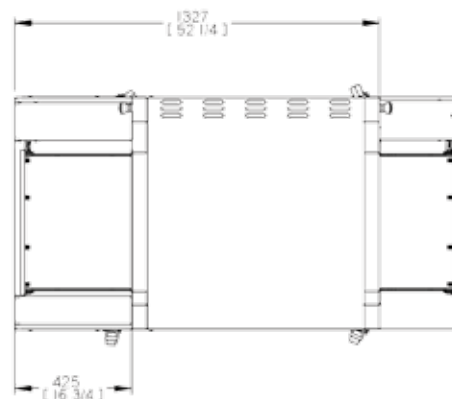
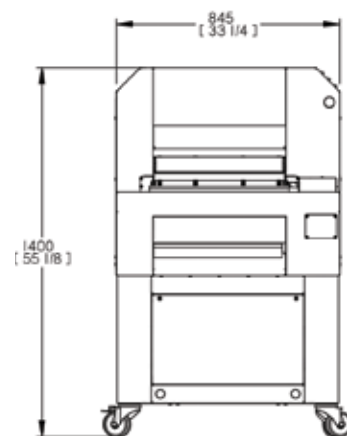
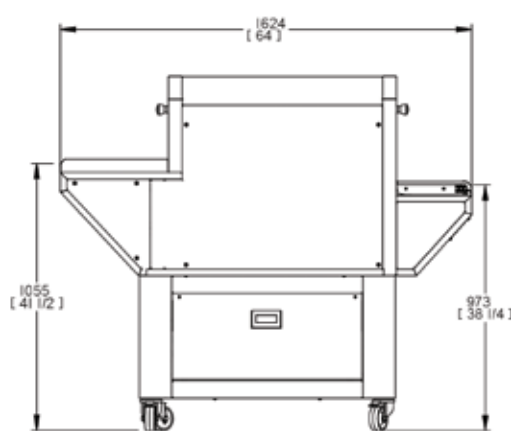
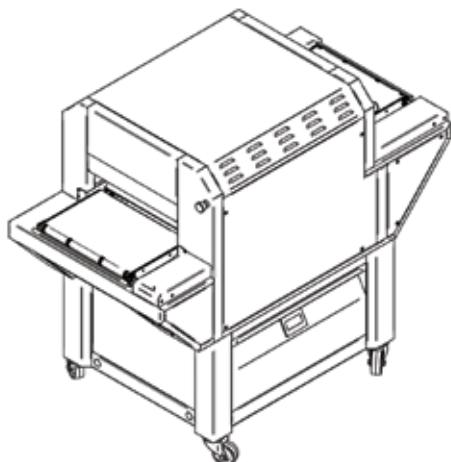
INSTALLATION

- Le four est livré entièrement assemblé
- Le four peut passer par une porte standard de 36 x 80 pouces
- Le raccordement électrique est aux frais du client et doit être effectué par des gens de métier qualifiés et conformément aux normes locales

FOUR À PITA

Modèle | PO-3-20S

DIMENSIONS DE L'APPAREIL



DISTANCE MINIMALE RECOMMANDÉE ENTRE LES SURFACES COMBUSTIBLES ET NON COMBUSTIBLES

Entre les côtés et le mur	2" of clearance
Plancher	0" of clearance
Sortie du four (modèle sans convoyeur)	6" pour sortir les pitas du four

INFORMATION GÉNÉRALE

Modèle	Zone de chauffage	Zone de cuisson	Largeur du convoyeur	Hauteur	Longueur totale	Profondeur	Température maximale	Temps de cuisson	Poids du four
PO-3-20S	68,58 cm (27")	3,65 pi ²	49,53 cm (19 1/2")	142,88 cm (56 1/4")	127 cm (50")	86,36 cm (34")	1 200 °F (648,89 °C)	30 s à 2 1/2 min	950 lb

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Modèle	Tension	Phase	Hertz	Ampères	Alimentation
PO-3-20S	208-240 V	3 PH	60 Hz	65 A	4 fils (3 sous tension, 1 de mise à la terre)

CAPACITÉ DE CUISSON (PAR HEURE)

Grandeur de pita	4 pouces			6 pouces			8 pouces			10 pouces		
	30 sec	1 min	1 1/2 min	30 sec	1 min	1 1/2 min	30 sec	1 min	1 1/2 min	30 sec	1 min	1 1/2 min
PO-3-20S	3 300	1 600	1 100	1 800	900	600	1400	700	450	700	350	240

*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.