



HOT ROCKS

SPÉCIFICATIONS



CARACTÉRISTIQUES

- / Convoyeur de pierres de granite garantie une rétention et une distribution de chaleur uniforme
- / Disponible avec gaz naturel et propane
- / Écran tactile facile d'utilisation
- / Jusqu'à 4 recettes programmables
- / Temps de cuisson de 2 à 30 minutes
- / Température de convection supérieure pouvant atteindre 750F (400°C)
- / Température de surface de cuisson pouvant atteindre 600F (315°C)
- / Tiroirs ramasse-graines facile d'accès
- / Convoyeur de broche à l'entrée et à la sortie en acier inoxydable
- / Retrait des convoyeurs d'entrée et de sortie simplifié
- / Panneaux extérieurs en acier inoxydable
- / Porte d'accès frontal de grande dimension
- / Peut être superposé jusqu'à 3 unités de haut
- / Sur roues pour déplacement facile

CAPACITÉ DU FOUR

HR-70-22 (Surface de cuisson : 22 pouces de largeur par 70 pouces de longueur)													
Taille des pizzas		12 pouces			14 pouces			16 pouces			18 pouces		
Temps de cuisson (min)		4	5 1/2	7	4	5 1/2	7	4	5 1/2	7	4	5 1/2	7
# Pizzas à l'heure	1 unité	90	65	51	75	54	42	60	43	34	52	38	30
	2 unités	180	130	102	150	108	84	120	86	68	104	76	60
	3 unités	270	195	153	225	162	126	180	129	102	156	114	90

HR-70-33 (Surface de cuisson : 33 pouces de largeur par 70 pouces de longueur)													
Taille des pizzas		12 pouces			14 pouces			16 pouces			18 pouces		
Temps de cuisson (min)		4	5 1/2	7	4	5 1/2	7	4	5 1/2	7	4	5 1/2	7
# Pizzas à l'heure	1 unité	150	109	85	135	98	77	120	87	68	75	54	42
	2 unités	300	218	170	270	196	154	240	174	136	150	108	84
	3 unités	450	327	255	405	294	231	360	261	204	225	162	126

HR-93-33 (Surface de cuisson : 33 pouces de largeur par 93 pouces de longueur)													
Taille des pizzas		12 pouces			14 pouces			16 pouces			18 pouces		
Temps de cuisson (min)		4	5 1/2	7	4	5 1/2	7	4	5 1/2	7	4	5 1/2	7
# Pizzas à l'heure	1 unité	215	156	123	186	135	106	164	119	94	110	80	63
	2 unités	430	312	246	372	270	212	328	238	188	220	160	126
	3 unités	645	468	369	558	405	318	492	357	282	330	240	189

/ **Programme d'entretien préventif** – inclut 4 visites par une compagnie de service approuvée pendant une période de 24 mois. Chaque visite inclut l'entretien ainsi que le matériel requis.

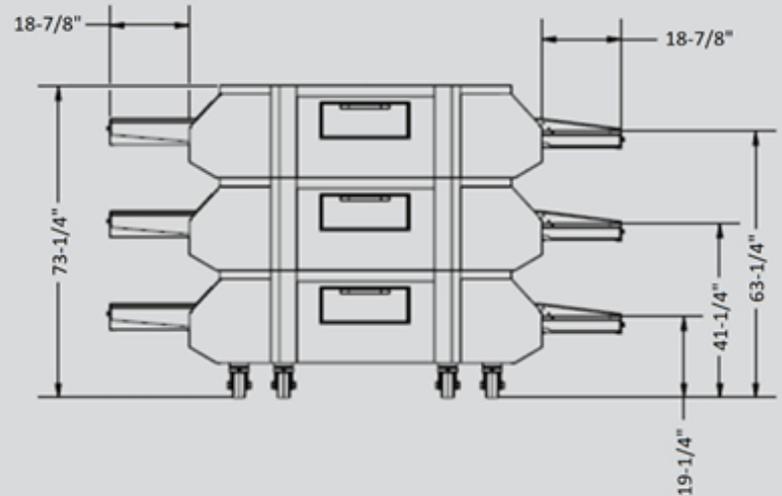
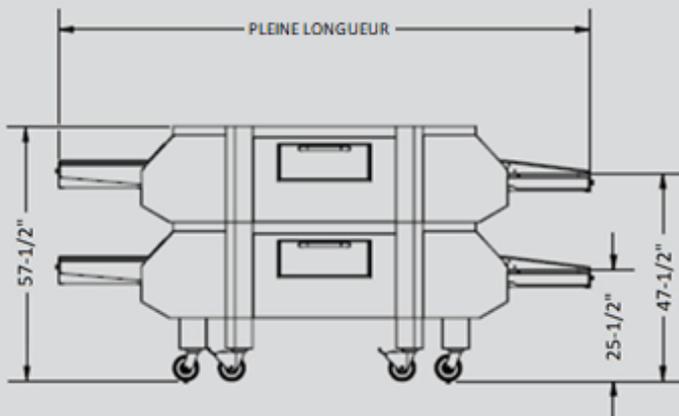
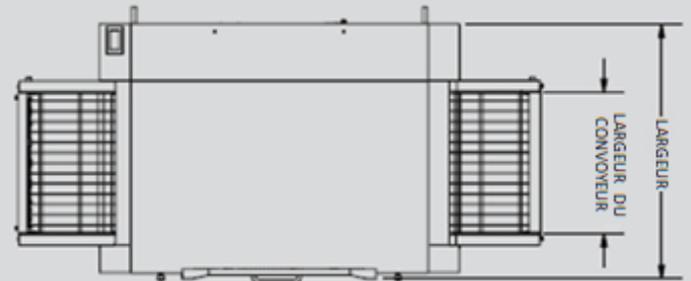
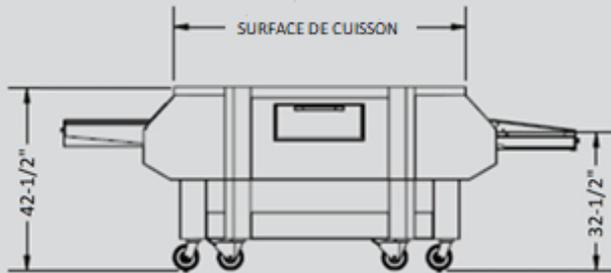
/ **Garantie** – Garantie standard de 1 an sur pièces et main-d'œuvre selon une utilisation normale et un entretien adéquat. Avec le programme de maintenance préventive, une année additionnelle de garantie est accordée pour un total de deux (2) ans.



HOT ROCKS

DIMENSIONS

	HR-70-22		HR-70-33		HR-93-33	
SURFACE DE CUISSON	70 pouce	178 cm	70 pouce	178 cm	93 pouce	236 cm
LARGEUR DU CONVOYEUR	22 pouce	56 cm	33 pouce	84 cm	33 pouce	84 cm
PLEINE LONGUEUR	123 1/2 pouce	314 cm	123 1/2 pouce	314 cm	146 1/2 pouce	372 cm
LARGEUR	50 1/2 pouce	128 cm	61 1/2 pouce	156 cm	61 1/2 pouce	156 cm



NOTE

- / Un minimum de 6 pouces d'espace est requis sur tous les côtés du four.
- / Lorsque plusieurs unités sont empilées, un joint de silicone haute température doit être appliqué entre chacune des unités afin de garantir l'étanchéité



HOT ROCKS

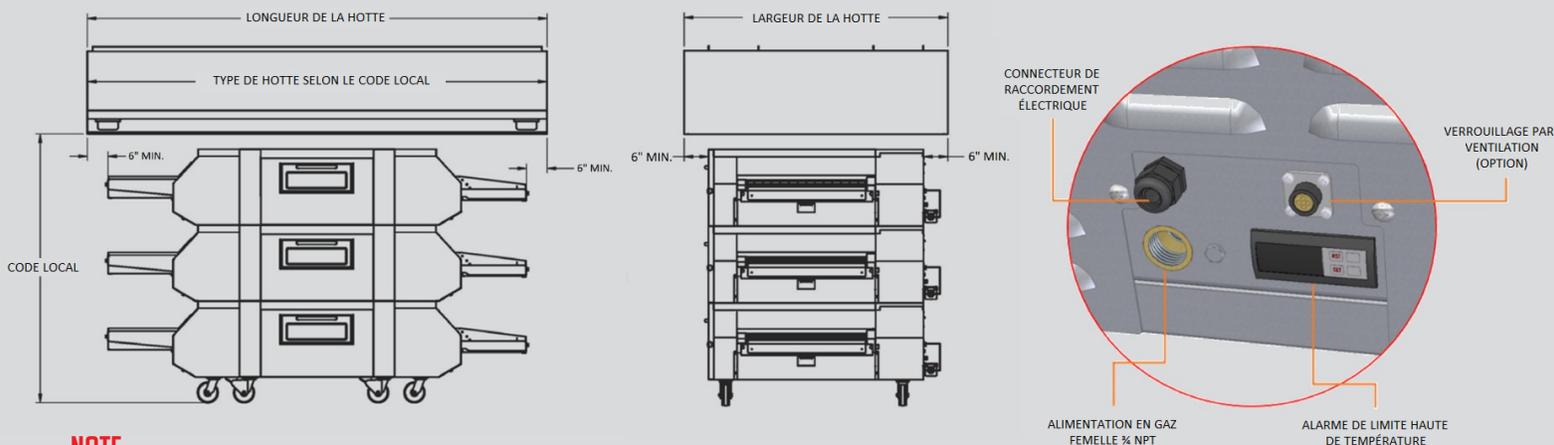
SPÉCIFICATIONS D'INSTALLATION

Pendant la durée de l'installation, le client doit fermer son établissement. (L'installation dure en moyenne de 8 à 12 heures)

- / Un technicien autorisé par Hot Rocks déchargera et assemblera le four à l'établissement du client. Tous les modèles de ce four peuvent passer par une porte de dimension standard 36" x 80".
- / Tous les raccordements de gaz et d'électricité sont aux frais du client.
- / Ces travaux doivent être effectués par des professionnels compétents et certifiés en accord avec le code local.

REQUIS POUR LA VENTILATION

Un spécialiste en ventilation est requis



NOTE

- / Si un système de verrouillage par la ventilation est requis, veuillez-vous référer au document 7-0025-EF_R03_Dispositif de verrouillage de la hotte pour fours au gaz. Veuillez contacter le service client afin d'en obtenir une copie.
 - / Si requis, un câble de 30 pieds (10m) peut être inclus à l'achat du four afin de le relier au système de ventilati
 - / Un raccord interne est fait dans l'appareil si le système de verrouillage n'est pas requis.
- / Un régulateur de pression de gaz dédié est inclus avec le four et doit être ajusté entre 6" et 8" W.C. sinon il est possible d'endommager l'appareil.
- / Habituellement une hotte de type 1 est requise. Vous référer à votre code local pour les spécifications.
- / Un dispositif d'apport d'air frais est requis. Consulter une spécialiste en ventilation.
- / Un courant d'air passant directement à l'intérieur du four peut causer de grandes inconsistances de cuisson. Voir le diagramme ici-bas comme exemple.





HOT ROCKS

REQUIS ÉLECTRIQUES

Un électricien certifié est requis sur le site pour l'installation

	Voltage	Ampères	Volt-Ampère	Phase	Fréquence	Câblage
Tous les modèles	208-240V	10A	2400V-A maximum	1PH	60Hz	Câble à 3 conducteurs



NOTE

- / Les raccordements électriques doivent être faits directement à partir de l'entrée principale ou d'un panneau de distribution avec un circuit dédié au four, et ce avant le jour de l'installation.
- / La fiche et la prise ne sont pas incluses, uniquement le câble d'alimentation. Les raccordements du four doivent être faits par un électricien le jour de l'installation.

Exemple d'une fiche de type "twist-lock" recommandée



REQUIS GAZ

Un technicien certifié pour le raccordement de gaz est requis sur le site pour l'installation

Type	Entrée de gaz (par unité)	Pression alimentation	Puissance par unité (BTU/HR)		
			HR-70-22	HR-70-33	HR-93-33
Naturel or Propane	3/4 NPT	6-8 pouce W.C.	100 000	140 000	170 000

NOTE

- / Des chaînes de sécurité doivent être ancrées au mur et attachées au four afin de prévenir le mouvement de celui-ci. L'installation des ancrages doit être faite par le client. La longueur de la chaîne doit prévenir l'étirement des boyaux flexibles de gaz.
- / Les chaînes de sécurité sont incluses avec le four.
- / Le boyau flexible pour le gaz n'est pas inclus avec le four. Le client doit l'acquérir et l'avoir sur le site de l'installation le jour venu.

INFORMATION D'EXPÉDITION

EXPÉDITION À PLAT (À L'HORIZONTALE)								
	CAISSE #1				CAISSE #2			
	POIDS LBS (KG)	DIMENSIONS APPROX. POUCES (CM)			POIDS LBS (KG)	DIMENSIONS APPROX. POUCES (CM)		
		Longueur	Largeur	Hauteur		Longueur	Largeur	Hauteur
HR-70-22	1 393 (633)	98 (249)	71 (180)	51 (130)	640 (291)	49 (125)	25 (64)	40 (102)
HR-70-33	1 506 (685)	98 (249)	80 (203)	51 (130)	860 (391)	49 (125)	36 (92)	44 (112)
HR-93-33	1 703 (774)	123 (313)	80 (203)	51 (130)	1 100 (500)	49 (125)	36 (92)	48 (122)

EXPÉDITION SUR LE CÔTÉ (À LA VERTICALE)								
	CAISSE #1				CAISSE #2			
	POIDS LBS (KG)	DIMENSIONS APPROX. POUCES (CM)			POIDS LBS (KG)	DIMENSIONS APPROX. POUCES (CM)		
		Longueur	Largeur	Hauteur		Longueur	Largeur	Hauteur
HR-70-22	1 393 (633)	98 (249)	48 (122)	71 (180)	640 (291)	49 (125)	25 (64)	40 (102)
HR-70-33	1 506 (685)	98 (249)	48 (122)	80 (203)	860 (391)	49 (125)	36 (92)	44 (112)
HR-93-33	1 703 (774)	123 (313)	48 (122)	80 (203)	1 100 (500)	49 (125)	36 (92)	48 (122)