

# **Dome 530°C**

## Four électrique “à coupole” aux performances élevées

Idéal pour cuire la pizza napolitaine et approprié pour plusieurs types de pizza. Son design classique permet de l'installer “à vue” dans n'importe quel local. Les températures élevées de cuisson qu'il peut atteindre et la forme spéciale de sa chambre de cuisson assurent des performances exceptionnelles et le rendent extrêmement pratique à utiliser.



## Caractéristiques techniques

### TEMPÉRATURE DE TRAVAIL QUI PEUT DÉPASSER 500°C

#### RÉSISTANCES

Des résistances spéciales (dans leur forme et leur section) garantissent une réponse rapide chaque fois que l'on a besoin d'une puissance supplémentaire; en outre, les résistances antérieures produisent un écran à infrarouges qui permet de cuire les pizzas en les plaçant très proches de la bouche du four.

#### CHAMBRE DE CUISSON

La chambre de cuisson octogonale et les dimensions de la bouche du four permettent enfourner au même temps des pizzas de différents formats.

### ASPIRATION DES FUMÉES

L'aspiration des fumées qui se déroule dans la chambre et par la hotte frontale n'interfère pas avec la cuisson.

#### PARTIE POSTÉRIEURE

Grâce à sa partie postérieure semi-sphérique, il est facile de le placer dans un angle, avec n'importe quelle orientation.

#### SOL

Le sol est fait d'une pierre poreuse personnalisée extrêmement spéciale, connue sous le nom de "biscotto", qui se réchauffe rapidement et peut garder la chaleur pendant longtemps, exaltant la qualité de la cuisson et en même temps

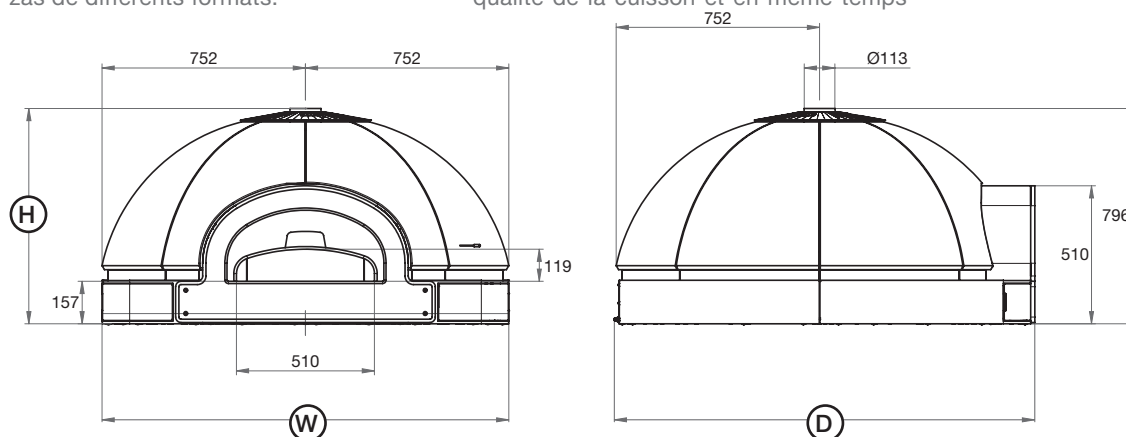
réduisant la probabilité de brûlures.

### PIERRE REFRACTAIRE

La pierre réfractaire sur les côtés et au niveau de la voûte augmente l'inertie thermique, permettant au four d'accumuler de l'énergie, qui sera ensuite délivrée quand elle sera nécessaire.

### PERSONNALISATION

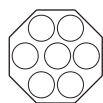
Les pierres de la coupole peuvent être personnalisées dans des différentes couleurs.



Mod.	kW Max*	Alimentation**	Chambre de cuisson	Dimensions extérieures	Poids net
		Volt Hz Ph	cm (W x D x H)	cm (W x D x H)	kg
<b>Dome</b>	16,3	400 50 3N	109,8 x 115,4 x 16,5	150,2 x 155 x 80	416

\*kW Max = Puissance nominale (maximale installée utilisable) \*\*Voltages spéciaux sur demande

## Une idée de la productivité\*



Pizza ø 35 cm  
84/h

\*Les valeurs indiquées sont des moyennes indicatives

## Optionals

Des types différents de support sont disponibles, entre autres, le support novateur qui permet de renverser le four et ainsi réduire la largeur totale à moins de 70 cm, pour pouvoir accéder facilement aux restaurants.

## Commandes digitales

### TEMPÉRATURE DANS LA CHAMBRE (MAX 530°C)

Réglage et affichage

### POURCENTAGES DE VOÛTE ET CIEL (0-100%)

Réglage et affichage

### RÉSISTANCES ANTÉRIEURES

Activation/désactivation

### ÉCLAIRAGE DE LA CHAMBRE

### MINUTEUR DE CUISSON

### ALLUMAGE PROGRAMMÉ

Hebdomadaire, deux fois par jour.

### PROGRAMME NETTOYAGE

### FONCTION ECONOMY

Qui optimise la puissance absorbée, gardant la température dans la chambre.

Les données techniques sur ce document ne doivent pas être considérées contraignantes. Oem Ali Group S.r.l. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment.