



# FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES D'ANGLE SÉRIE ÉVOLUTION

Billard  
et  
Clindoux

Exclusivité des fours CUPPONE, le système de récupération de la chaleur est constitué par deux conduits latéraux qui permettent un échange thermique continu entre la sole et la voûte, améliorant ainsi la cuisson, le temps en température de remontée. La double vitre céramique, insensible au choc thermique, offre une vision parfaite en raison de sa grande superficie.

Carrosserie, façade et intérieur inox - Sole composée de briques réfractaires en cordièrite. Porte avec vitre panoramique - Eclairage intérieur 2 poignées latérales - 400 V triphasé + neutre										
Code	Désignation	Puiss. Kw	Poids Kg	Dimensions intérieures en mm			Dimensions extérieures en mm			Capacité pizzas
				L	P	H	L	P	H	
EV1CD	1 étage numérique	11700	240	1180	1180	160	1420	1580	435	8 ø 35
EV1DG	1 étage électronique									4 ø 50
EV2CD	2 étages numérique	23400	410	1180	1180	160	1420	1580	770	8+8 ø 35
EV2DG	2 étages électronique									4+4 ø 50

Code	Option	Poids Kg	Dimensions en mm		
	Support similinox avec étagère		L	P	H
SEV1	Pour EV1 - 1 étage	87	1420	1420	1100
SEV2	Pour EV2 - 2 étages				900
DEV	Découpe emplacement pétrin				
ROUESEV	4 roues pour support				

Code	Option	Puiss. Kw	Poids Kg	Dimensions en mm		
	Hottes inox électriques 5 vitesses ou neutres. Ø de sorties : 150 mm			L	P	H
HEEV	Hotte électrique pour EV	130	72	1630	1630	450
HNEV	Hotte neutre pour EV		69			



L'évacuation des vapeurs de cuisson s'opère par l'intermédiaire de trous situés sur la paroi postérieure de la chambre. L'ouverture de ces derniers est réglée électriquement.

Exemple d'implantation