

SÉRIE HOT ROCKS

PIZZA | BOULANGERIE



SÉRIE HOT ROCKS

CONVOYEUR EN PIERRE : HR-70-22 | HR-70-33 | HR-93-33 | LP-200-4-20-G | LP-200-4-32-G | LP-200-6-32-G

POURQUOI UTILISER UN CONVOYEUR EN PIERRE ?

QUALITÉ DE PRODUIT AMÉLIORÉE

Un système de ventilation à air pulsé assure une circulation continue de l'air, permettant ainsi une cuisson uniforme et efficace. L'air chaud (dont la température est réglable) est rapidement dirigé vers le bas, sur la surface du produit, par de petites cavités en forme d'entonnoir, ce qui empêche le centre de la pizza de rester froid.

TEMPS DE CUISSON RÉDUIT

Pouvant cuire une pizza en moins de 2 minutes, le Hot Rocks est un four extrêmement efficace. Les fours Hot Rocks sont infiniment réglables et s'adaptent à vos recettes, et non l'inverse. L'aire de ventilation est entièrement réglable.

PIERRES DE CUISSON DE HAUTE QUALITÉ

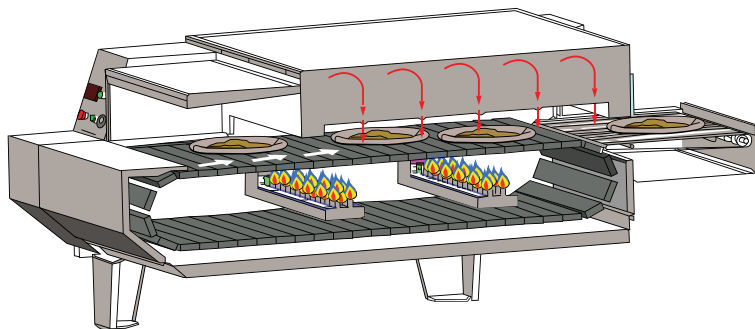
Le tout nouveau Hot Rocks est un four à convoyeur en pierres de cuisson spécialement conçu pour cuire votre pizza à la perfection. L'équipe d'ingénierie de Fours Picard a développé un four à convoyeur en pierre exceptionnel qui permet une cuisson directe et donne des résultats sans pareil. Les pierres de cuisson sont toujours prêtes à cuire votre prochaine pizza. Savourez le goût exquis et la texture parfaite d'une pizza cuite à l'ancienne, sur une pierre de cuisson.

FACILE À UTILISER

- Panneau de commande à écran tactile
- Choix de la direction du convoyeur (gauche ou droite)
- Permet à l'utilisateur de sauvegarder des recettes et d'allumer le four aux heures souhaitées
- Peu d'entretien : Fours Picard s'engage à vous offrir un produit de qualité supérieure qui requiert le moins d'entretien possible

SUPERPOSABLE / GRANDE CAPACITÉ

Le four est offert en différentes dimensions afin de répondre aux différentes exigences des clients en matière de production. Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours et de régler le temps de cuisson et la température de chacun. Chaque unité peut cuire jusqu'à 165 pizzas de 12" ou 135 pizzas de 16" à l'heure.



CARACTÉRISTIQUES PIZZA

• Série HR :

- HR-70-22 • HR-70-33 • HR-93-33
- Convoyeur d'entrée



CARACTÉRISTIQUES BOULANGERIE

• Série LP-200 :

- LP-200-4-20-G • LP-200-4-32-G • LP-200-6-32-G
- Convoyeur d'entrée
- Éléments à chaleur rayonnante pour le pain plat
- Plaque en acier ou en pierre



SÉRIE HOT ROCKS

CONVOYEUR EN PIERRE : HR-70-22 | HR-70-33 | HR-93-33 | LP-200-4-20-G | LP-200-4-32-G | LP-200-6-32-G



CARACTÉRISTIQUES DE BASE

- Gaz naturel ou propane
- Convoyeur en pierre
- Panneaux extérieurs en acier inoxydable
- Zones de ventilation variables de 0 à 100 %
- Choix de la direction du convoyeur (gauche ou droite)
- Panneau de commande numérique à écran tactile
- Possibilité de superposer 3 unités
- Porte vitrée accessible sur le côté
- Convoyeur de sortie

CARACTÉRISTIQUES EN OPTION

- Convoyeur d'entrée en acier inoxydable
- Éléments électriques supplémentaires pour une chaleur rayonnante dans la chambre de cuisson (porte vitrée non offerte avec cette option)

INSTALLATION

Notre four compact est conçu pour maximiser l'espace disponible.

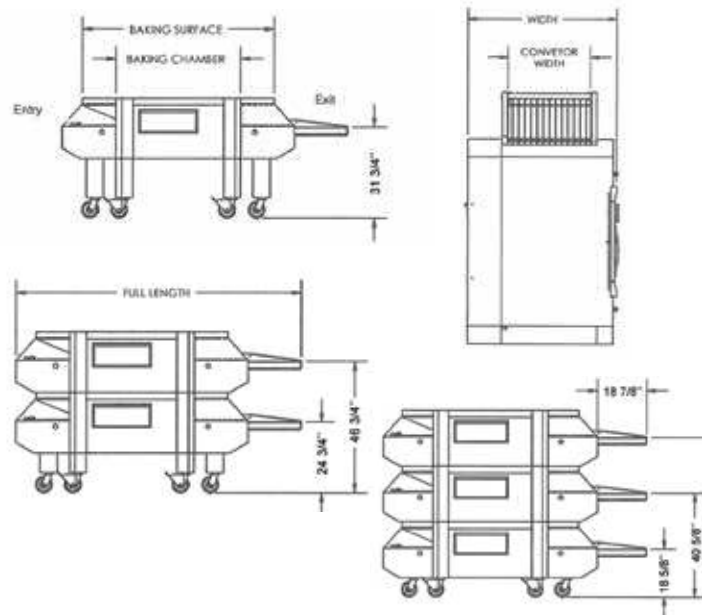
Exigences :

- Électricien agréé
- Technicien gazier agréé pour l'installation au gaz et la mise en marche des brûleurs
- Spécialiste en chauffage, ventilation et climatisation pour la ventilation

Tous les raccordements électrique, au gaz et de cheminée, ainsi que la mise en marche des brûleurs, sont aux frais du client et doivent être effectués par des gens de métier qualifiés et conformément aux normes locales.

SÉRIE HR

DIMENSIONS DE L'APPAREIL

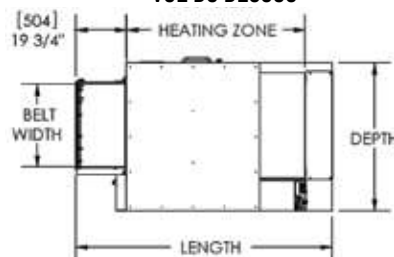


SÉRIE LP-200

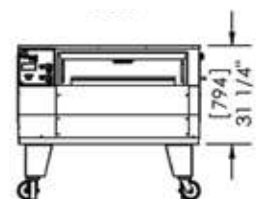
DIMENSIONS DE L'APPAREIL



VUE DU DESSUS



VUE ENTRÉE DU CONVOYEUR



SÉRIE HOT ROCKS

CONVOYEUR EN PIERRE : HR-70-22 | HR-70-33 | HR-93-33 | LP-200-4-20-G | LP-200-4-32-G | LP-200-6-32-G

DISTANCE MINIMALE RECOMMANDÉE

Entre l'arrière du four et le mur	2"
Entre la rallonge latérale gauche et le mur	2"
Entre l'entrée du four et le mur	2"

Pour votre sécurité, les fours Hot Rocks détiennent la certification ETL États-Unis et Canada. De plus, ils sont conformes aux normes CSA 1.8-2002 et ANSI Z83.11-2002.

INFORMATION GÉNÉRALE

Modèle	Surface de cuisson	Largeur du convoyeur	Largeur	Longueur totale	Température maximale	Temps de cuisson	Poids du four (lb)
HR-70-22	70"	22"	49 ¼"	102 ¾"	750 °F	1 à 15 min	1 500
HR-70-33	70"	33"	60 ¼"	102 ¾"			1 800
HR-93-33	93"	33"	60 ¼"	126 ¾"			2 400
LP-200-4-20-G	70"	20"	46"	100 ¼"	600 °F (315 °C)		1 200
LP-200-4-32-G	70"	32"	58"	100 ¼"			2 000
LP-200-6-32-G	90"	32"	58"	124 ¼"			2 950

SPÉCIFICATIONS ÉLECTRIQUES (PAR ÉTAGE)

Modèle	Tension	Phase	Hertz	Ampères	Alimentation
HR-70-22	208-240 V	1 PH	60 Hz	10 A	3 fils (2 sous tension, 1 de mise à la terre)
HR-70-33	208-240 V	1 PH		10 A	3 fils (2 sous tension, 1 de mise à la terre)
HR-93-33	208-240 V	1 PH		15 A	3 fils (2 sous tension, 1 de mise à la terre)
LP-200-4-20-G	220-240 V	1 PH		23 A	3 fils (2 sous tension, 1 de mise à la terre)
	208-240 V	3 PH		19 A	4 fils (3 sous tension, 1 de mise à la terre)
LP-200-4-32-G	220-240 V	1 PH		31 A	3 fils (2 sous tension, 1 de mise à la terre)
	208-240 V	3 PH		24 A	4 fils (3 sous tension, 1 de mise à la terre)
LP-200-6-32-G	220-240 V	1 PH		52 A	3 fils (2 sous tension, 1 de mise à la terre)
	208-240 V	3 PH		38 A	4 fils (3 sous tension, 1 de mise à la terre)

SPÉCIFICATIONS DE L'ALIMENTATION EN GAZ

Modèle	Type de gaz	Tuyau d'entrée de gaz	Pression d'admission	Pression d'entrée	Puissance par étage (BTU/h)
HR-70-22	Naturel Propane	¾" NPT	0" CE	5-14" CE	80 000
HR-70-33	Naturel Propane				12-14" CE
HR-93-33	Naturel Propane				12-14" CE
LP-200-4-20-G	Naturel Propane		3,5" CE	4-6" CE	116 000
			11" CE	12-14" CE	115 000
LP-200-4-32-G	Naturel Propane		3,5" CE	4-6" CE	168 000
			11" CE	12-14" CE	166 500
LP-200-6-32-G	Naturel Propane		3,5" CE	4-6" CE	198 000
			11" CE	12-14" CE	191 000

CAPACITÉ DE CUISSON

Grandeur de pizza	12 pouces			14 pouces			16 pouces			18 pouces		
Temps de cuisson (min)	4	5 ½	7	4	5 ½	7	4	5 ½	7	4	5 ½	7
HR-70-22	90	65	51	75	54	42	60	43	34	52	38	30
HR-70-33	150	109	85	135	98	77	120	87	68	75	54	42
HR-93-33	165	120	94	150	110	86	135	92	73	82	66	47
LP-200-4-20-G	90	65	51	75	54	42	60	43	34	52	38	30
LP-200-4-32-G	150	109	85	135	98	77	120	87	68	75	54	42
LP-200-6-32-G	165	120	94	150	110	86	135	92	73	82	66	47

*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.