

Forza STi

Fours Rapides



PERFORMANCES

- Le **Forza STi** est indiqué pour les restaurants à service rapide - QSR (Quick Service Restaurant), et les établissements qui exigent un service rapide.
- Utilise un air impacté contrôlé avec précision et un élément chauffant infrarouge pour fournir des taux de transfert de chaleur accrus, ce qui permet des temps de cuisson jusqu'à 50% plus rapides. Les fours Forza STi sont équipés d'un convertisseur catalytique facilement amovible, qui décompose les vapeurs chargées de graisse permettant un fonctionnement sans ventless.
- Le système de filtration d'air Ventless avec convertisseur catalytique élimine le besoin d'équipement d'échappement.
- Empilable : Cela permet le chevauchement de deux fours, étant idéal pour tout type d'établissement.
- Excellent pour les services de restauration rapide, restaurants, boulangeries, hôtels, snack-bars et magasins de proximité.

FONCTIONNALITÉS

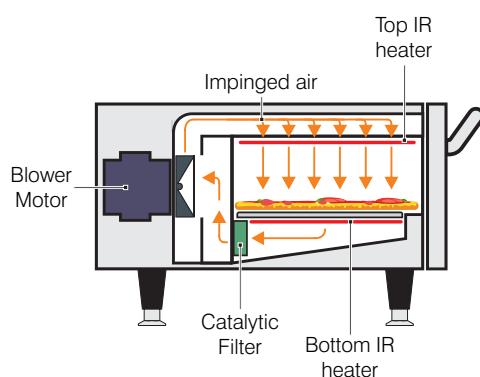
- Capacité pour pizzas jusqu'à 16 pouces;
- Commandes à écran tactile avec l'interface la plus conviviale et la plus simple du marché;
- Jusqu'à 1024 recettes, avec 8 étapes chacune;
- Port USB pour importer et/ou exporter des recettes;
- Connectivité Wi-Fi et filaire (Rj45), permettant la gestion à distance pour les mises à jour du système et l'importation/exportation de groupes, recettes et paramètres via la plateforme en ligne IOK;
- Facile à nettoyer;
- Température réglable de 86°F (30°C) à 626°F (330°C);
- Extérieur frais au toucher;
- Ventless système avec filtre catalytique facilement amovible;
- Flux d'air d'impact à vitesse variable;
- Chauffages supérieurs et inférieurs à contrôle indépendant;
- Porte double vitrée avec un système de nettoyage facile;
- Construit en acier inoxydable AISI430 (extérieur) et AISI304 (intérieur);
- Mode manuel pour la cuisson à la volée;
- Garantie – 1 an.

ACCESOIRES INCLUS

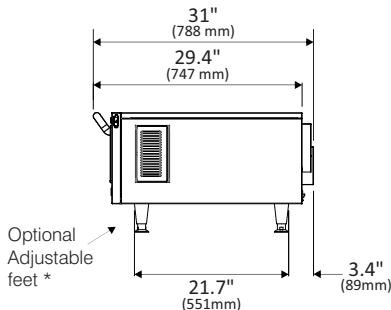
- 02 - Grille à Pizza;
- 01 - Pelle en Aluminium;
- 01 - Outil de nettoyage de porte.

ACCESOIRES OPTIONNELS

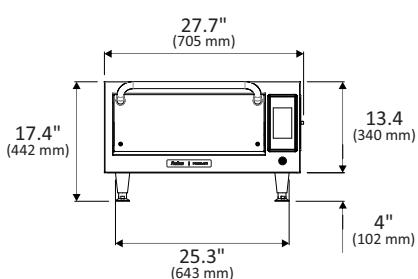
- Pieds réglables.



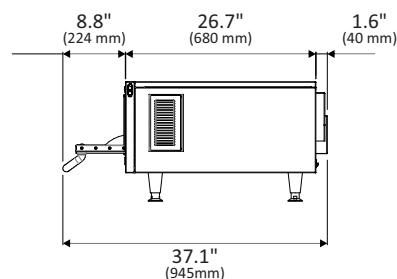
DIMENSIONS DU PRODUIT



VUE DE CÔTÉ



VUE DE FACE

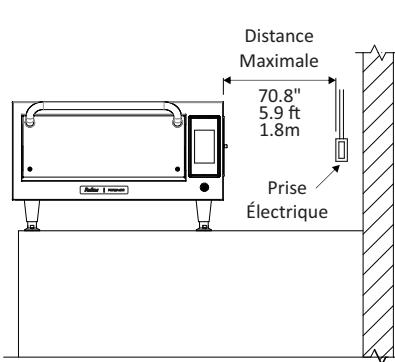
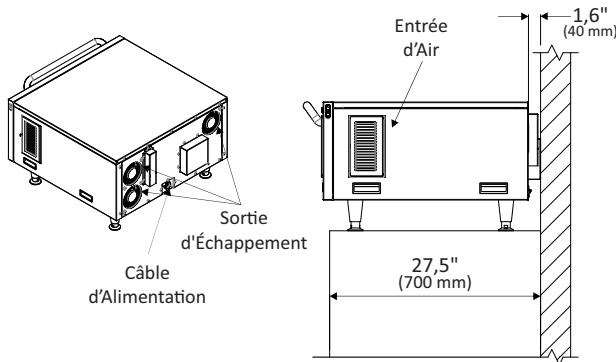


VUE LATÉRALE AVEC PORTE OUVERTE

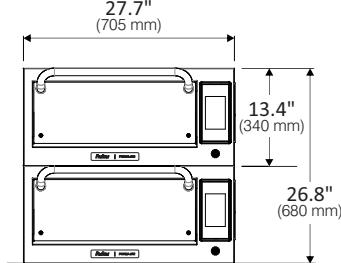
DIMENSIONS

Forza STi	Dimensions du Produit				Dimensions du Produit en Boîte				Dimension de la Chambre	Capacité	Haut	Larg.	Prof.
	Haut	Larg.	Prof.	Poids	Haut	Larg.	Prof.	Poids					
Sans pieds	13.4" (340 mm)	27.7" (705 mm)	31" (788 mm)	148lbs (67 kg)	25.2" (640 mm)	33.2" (845 mm)	37.6" (955 mm)	189.5lbs (86 kg)		0.65 cu.ft 18.6L	3.6" (93 mm)	18.1" (460 mm)	17.1" (435 mm)
Avec pieds	17.4" (442 mm)	27.7" (705 mm)	31" (788 mm)	148lbs (67 kg)	-	-	-	-	Distance des parois	Côté Gauche	Arrière	Côté Droit	0" (0 mm)

INSTALLATION



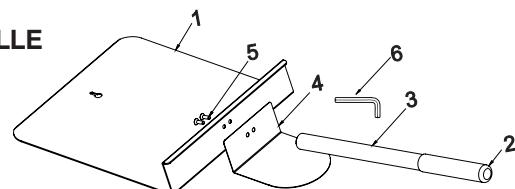
DIMENSIONS DE LA VERSION EMPILÉE



ITEM	LA DESCRIPTION	QTÉ.
1	BASE DE PELLE	1
2	GANT	1
3	CÂBLE 400 MM	1
4	PROTECTEUR DES MAINS	1
5	VIS TÊTE PLATE M5 X 15 MM	2
6	CIÉ ALLEN	1

UTILISER L'ASSE BLAGE DE LA PELLE

UTILISEZ LA CLÉ ALLEN QUI ACCOMPAGNE UNE PELLE POUR AIDER AU MONTAGE.



SPECIFICATIONS ÉLECTRIQUES

Assurez-vous que la configuration électrique du bâtiment est conforme aux spécifications techniques situées sur la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil. La prise de courant doit être située à une distance maximale de 70.8 pouces / 5.9 pieds / 1.8 mètre de l'unité. Cette fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

En cas de court-circuit, la connexion à la terre de l'unité réduit le risque de choc électrique. Le client est responsable des conditions électriques sur le site d'installation.

Région	Tension (V)	Phases	Fréq. (Hz)	Puiss (kW)	*Disj. (A)	Câble	Prise
Etats-Unis	208	Unique	60	5.6	30	3x10 AWG	NEMA 6-30
	240			7.2			
Europe	230	Unique	50	6.6	32	3x4mm ²	32A (2P+T)

*Práctica recommande d'installer un disjoncteur de type D tout en restant conforme aux réglementations locales.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Le four doit être installé sur une base ou un comptoir capable de supporter le poids de l'unité (148 livres/67 kg pour la version simple ou 296 livres/94.9 kg pour la version double empilée). Pour une ventilation adéquate, un espace minimal de 1" / 25 mm entre le côté droit du four et le mur, un autre four ou tout autre équipement, et de 1.6" / 40 mm entre l'arrière du four et le mur est nécessaire. Le pare-chocs, situé à l'arrière du four, a été conçu pour fournir cet espace nécessaire à l'arrière du four et ne peut pas être retiré. Ne bloquez pas les entrées d'air et les sorties d'échappement situées sur les côtés et à l'arrière du four.

Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air situées à l'avant et à l'arrière du four.

Il n'est pas recommandé de positionner l'unité près de cuisinières, friteuses, plaques chauffantes et autres équipements libérant de la graisse, des fumées et de la chaleur.

Le four doit être installé dans un endroit nivelé et ventilé. Une installation incorrecte peut annuler la garantie de l'équipement.