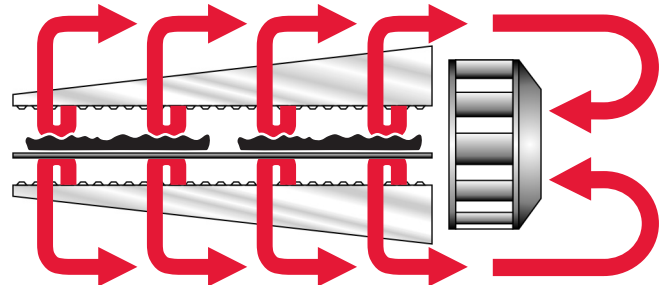




### Principe

Les fours à convoyeur Middleby Marshall série PS cuisent à la fois plus rapidement et à une température plus basse que les autres fours. Les courants d'air chaud verticaux pulsés optimisent les cuissons. Tous les fours Middleby sont conçus pour cuire une multitude de produits, y compris des pizzas, des fruits de mer, des sandwiches, des bagels, des flamenkuche,



### Information Générale

Le four PS540 est l'outil idéal pour un restaurant de taille moyenne.

### Caractéristiques standards

- IMPACT PLUS! Faible hauteur de passage et double retour d'air.
- Le système EMS breveté réduit la consommation d'énergie et augmente l'efficacité de la cuisson
- Chambre de cuisson de 40-1 / 2 "(1029mm) de long
- Bande transporteuse de 32" (813 mm) de largeur et 76-1/2" (1943 mm) de longueur
- Processus de diffusion d'air breveté "Jet Sweep" qui fournit une chaleur constante à la chambre
- Temps de cuisson contrôlé par microprocesseur / vitesse du convoyeur
- Doigts de gicleur réglables spécifiques au client permettant le contrôle de la distribution de chauffage
- Façade, côtés, dessus et intérieur en acier inoxydable
- Fenêtre à chargement frontal avec poignée froide
- Sens du convoyeur réversible

### Options disponibles

- Convoyeur divisé en 2 x 15 "(381mm) avec réglages de vitesse réglables individuellement
- Vitesse de convoyeur réglable
- Pieds réglables (remplacer les roulettes)
- Support pour four double et triple

### Rendement et économie d'énergie

Les fours Middleby sont dotés d'un système d'optimisation de l'énergie qui est breveté (EMS). Il y a un rendement maximum sur le transfert de calories vers le produit. L'air est recyclé en permanence pour limiter la consommation. L'isolation évite le rayonnement dans la pièce.

### Nettoyabilité

Les fours PS540 sont conçus pour un nettoyage facile. Les pièces amovibles comprennent: des bacs à miettes, des panneaux d'extrémité, des doigts d'air, un bac de sortie et un ensemble de bande transporteuse amovible.

### Maintenance aisée

Les parties techniques sont conçues pour être accessibles facilement et réduisant ainsi les temps d'intervention.

### Garantie

Tous les fours PS sont garantis pièces durant 1 an.

### Ventilation

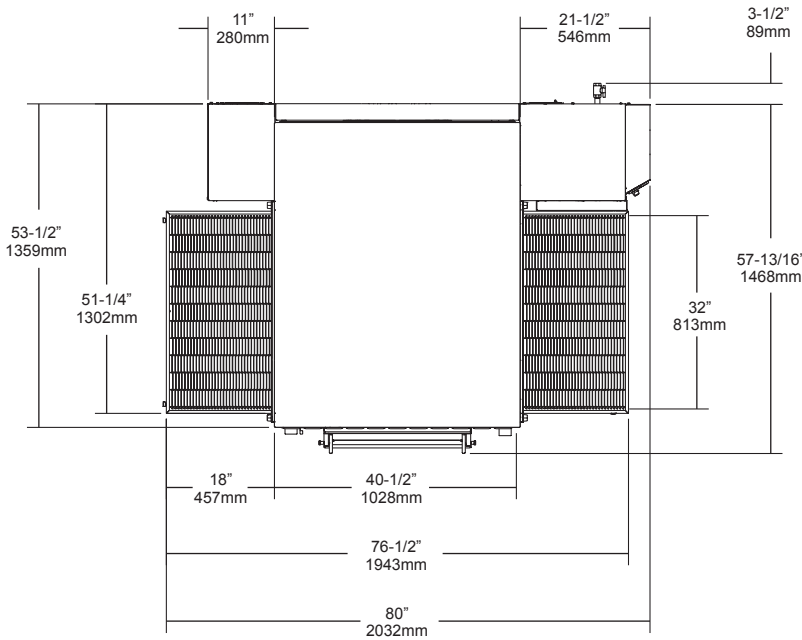
L'utilisation d'une hotte et la bonne ventilation du local sont indispensables, selon les règles en vigueur dans le pays.



Rev 1 (04/12)

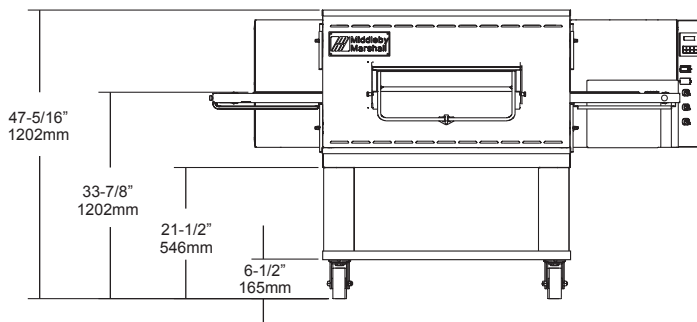
**PS540-1**

**Vue de Dessus**

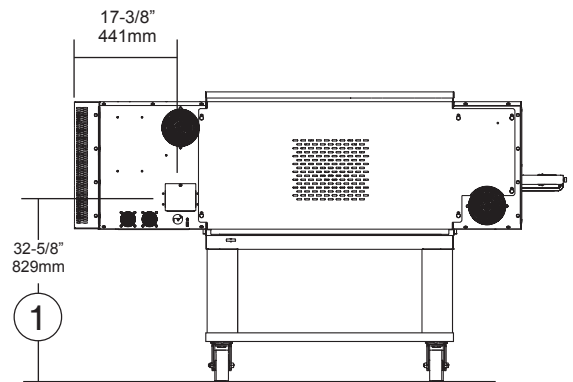


**NOTE:** All drawings show ovens equipped with casters. Adjustable feet that replace the casters are available as an option. CE-approved ovens require the use of adjustable feet.

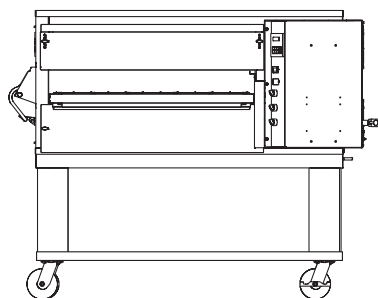
① Electrical Junction Box



**Vue de Face**

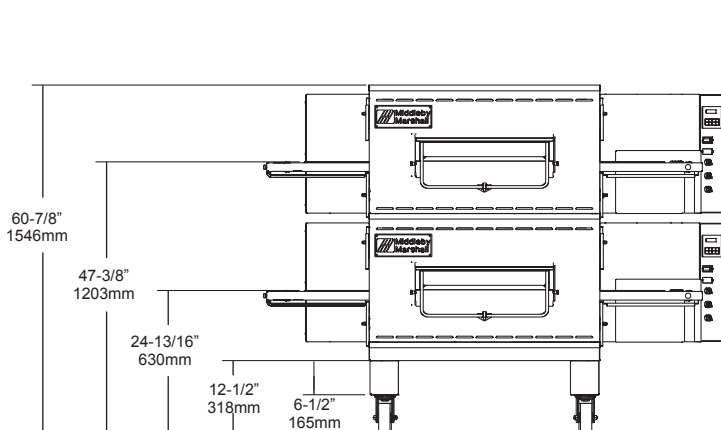


**Vue Arrière**

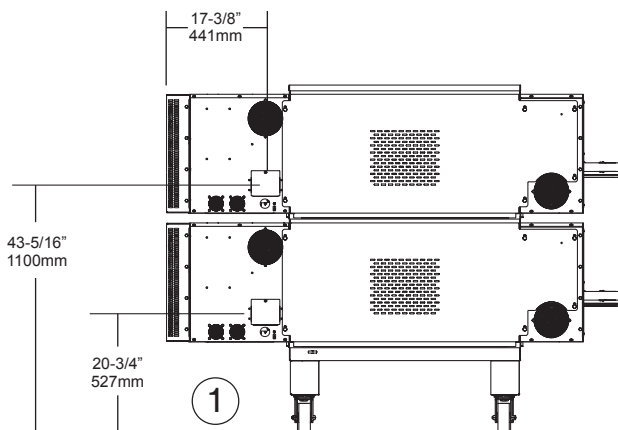


**Vue de Côté**

**PS540-2**



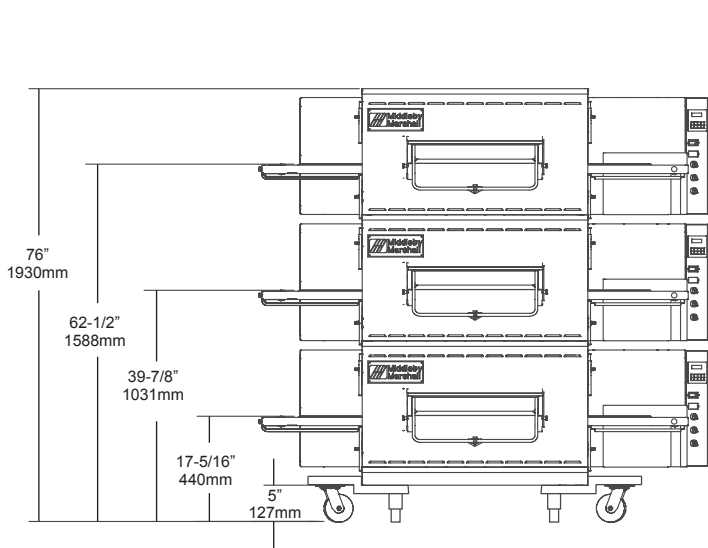
**Vue de Face**



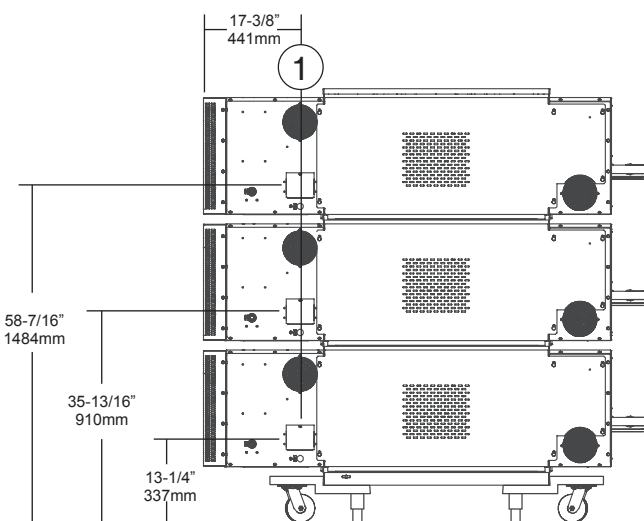
**Vue Arrière**

① Electrical Junction Box

**PS540-3**



**Vue de Face**



**Vue Arrière**

**DEGAGEMENTS MINIMUMS AUTOUR DE L'APPAREIL**

Arrière du four au mur	Sortie de convoyeur au mur	sortie de convoyeur côté panneau de commande au mur
76mm	76mm	450mm

**CARACTERISTIQUES GENERALES**

	Zone de Chauffe	Surface de cuisson	Long Convoyeur	Larg		Haut	Prof	Temp de travail	Temps_de Cuisson	Transport	
				Convoyeur	Convoyeur					Long	Poids
PS540-1	40-1/2" 1028mm	9sq.ft. 0.837m <sup>2</sup>	76-1/2" 1943mm	1x32" (813mm)	80"	47-5/16" 1202mm	60-1/2" 1537mm	550°F 288°C	3:00-30:00 or 1:00-10:00	1100lbs. 499kg	132ft <sup>3</sup> 3.70m <sup>3</sup>
				or 2x15"(381mm)	2032mm						
PS540-2	81" 2056mm	18sq.ft. 1.674m <sup>2</sup>	76-1/2" 1943mm	1x32" (813mm)	80"	60-7/8" 1546mm	60-1/2" 1537mm	550°F 288°C	3:00-30:00 or 1:00-10:00	2200lbs. 999kg	264ft <sup>3</sup> 7.39m <sup>3</sup>
				or 2x15"(381mm)	2032mm						
PS540-3	121-1/2" 3084mm	27sq.ft. 2.511m <sup>2</sup>	76-1/2" 1943mm	1x32" (813mm)	80"	76" 1930mm	60-1/2" 1537mm	550°F 288°C	3:00-30:00 or 1:00-10:00	3300lbs. 1498kg	396ft <sup>3</sup> 11.09m <sup>3</sup>
				or 2x15"(381mm)	2032mm						

**Spécificités et besoins en électricité**

Tension	Phase	Freq	Intensité*	Puissance	Câble nécessaire	Protections
208v	3	50/60 Hz	79Amp	27.0 kW	3 pole, 4 wire (3 hot, 1 ground)	Selon la réglementation locale
240v	3	50/60 Hz	69Amp	27.0 kW	3 pole, 4 wire (3 hot, 1 ground)	Selon la réglementation locale
380v	3	50/60 Hz	45Amp	27.0 kW	4 pole, 5 wire (3 hot, 1 neut, 1 grnd)	Selon la réglementation locale
480v	3	50/60 Hz	36Amp	27.0 kW		
<b>380V - CE</b>	3	50/60 Hz	45Amp	27.0 kW	4 poles, 5 fils (3 Ph 1 neut, 1 Terre)	Selon la réglementation locale

\* L'intensité indiquée correspond à la valeur maximale pouvant être atteinte. L'intensité moyenne sera inférieure à ces données.

**TOUTES LES SPÉCIFICATIONS SONT SUJETTES À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.**