# Fourneaux plaques coup de feu, 2 feux, PCF à droite, four gaz et placard

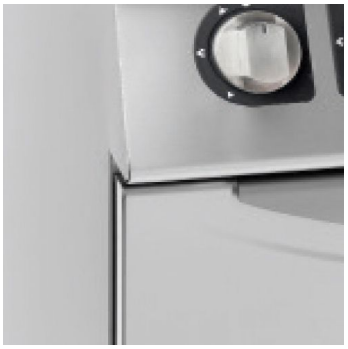





## Informations produit

- Carrosserie en acier inox.
- Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.
- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Puissance brûleurs de 4 kW et 8 kW.
- Brûleurs sous grille en fonte émaillée noire résistante aux acides.
- Grilles avec longues branches pour petites casseroles.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane/propane fournis).
- Possibilité de modifier les brûleurs en option - sur demande avec délais.
- Disponibles avec four (gaz ou électrique) ou dessous libre.
- Porte en accessoire pour versions dessous libre.
- FOURS : Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x530 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.
- PLAQUES COUP DE FEU GAZ : Chauffage par brûleurs à haute puissance.
- Plaque de forte épaisseur avec orifice central amovible.
- Température maximale de 500°C.

## Avantages



### Carrosserie acier inox

Carrosserie en acier inox.



### Meuble dessous libre

Disponibles avec dessous libre (avec ou sans porte), avec four gaz ou électrique.



### Plaque coup de feu 4 zones

Plaques coup de feu 4 zones réglables indépendamment en version électrique.



### Plaque radiante

Plaque radiante de forte épaisseur pour une inertie maximale et une parfaite répartition de la chaleur.

# Données techniques

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Typologie de produit | PCS1 - Produit à compétence spécifique |
| Configuration | PCF à droite |
| Nombre de feux | 2 |
| Température max. plaque coup de feu (°C) | 500°C |
| Type d'allumage | Flamme veilleuse |
| Dessous | Four gaz + placard |

## ALIMENTATION

| | |
|---|---|
| Puissance four (kW) | 8 |
| Puissance gaz (kW) | 32 |

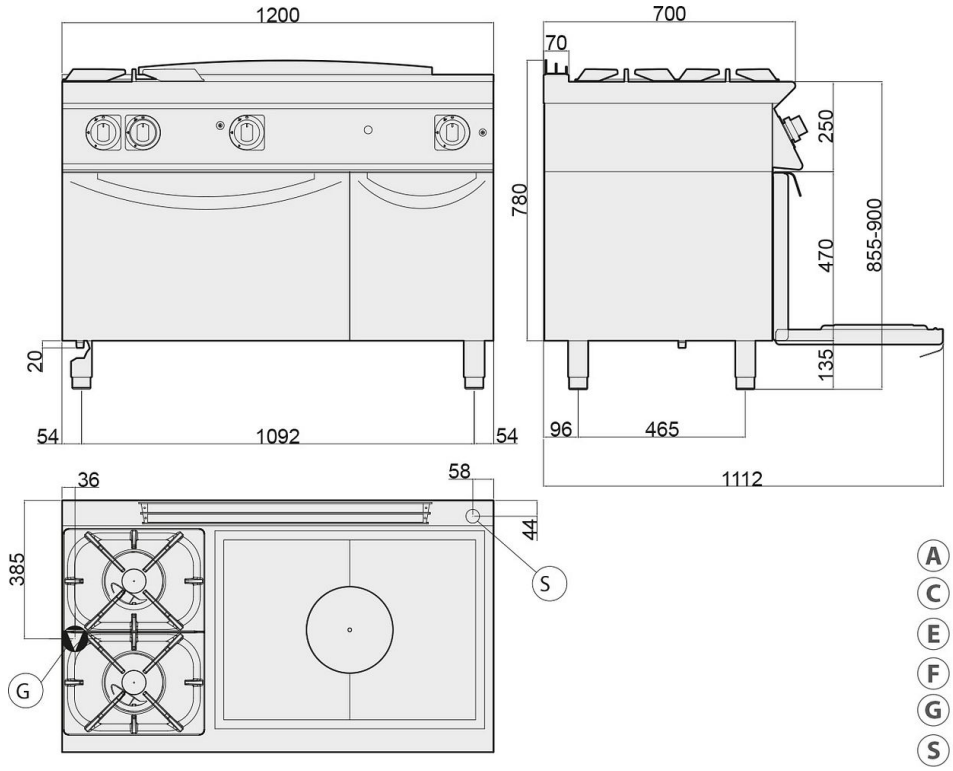
## DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|---|---|
| Poids net (kg) | 170 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 1200x700x900 |

## LOGISTIQUE

| | |
|---|---|
| Dimensions emballage (LxPxH) (mm) | 1250x825x1200 |
| Poids brut (kg) | 240 |

## Schémas techniques *Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr*




- (A) remplissage eau
- (C) remplissage eau chaude
- (E) entrée électrique
- (F) remplissage eau froide
- (G) entrée gaz
- (S) évacuation eau

## Accessoires et options

### Accessoires

| | |
|---|---|
| 2016437 | Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement de largeur 800 |
| 2022220 | Plaque pour four GN 2/1 (650x530x40) |
| 2016213 | Grille feu vif en fonte émaillée 395x285 |
| 2020589 | Grille feu vif filaire chromée |
| 2016438 | Grille chromée pour four GN 2/1 |
| KITT348 | Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein |
| 2019661 | Crochet pour plaque coup de feu gaz |
| 2026093 | Rampe gaz |