

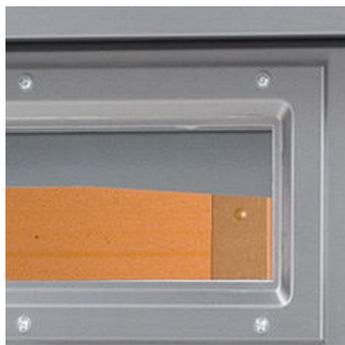
Four à sole, serie P, 2 chambres, 2x9 pizzas ø30 ou 2x3 pizzas ø45 ou 2x4 plaques de 600x400



Informations produit

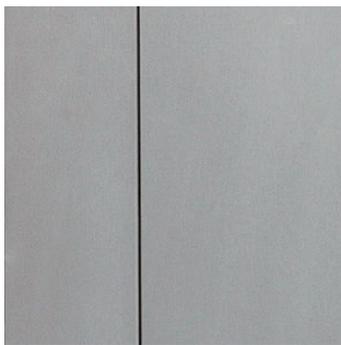
- › Optimisation de la dimension des chambres de cuisson pour les plaques 600x400.
- › Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- › Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- › Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- › Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- › Isolation par laine de roche haute densité pour des consommations électriques réduites.
- › Portes renforcées, vitrées en verre trempé.
- › Eclairage intérieur orienté et protégé.
- › Système d'évacuation des buées (oura).
- › Commandes électroniques avec contrôle indépendant de la voûte et de la sole.
- › Nombreuses fonctions : programmation de températures, allumage différé, mode économique.
- › Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- › Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- › Composés de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

Avantages



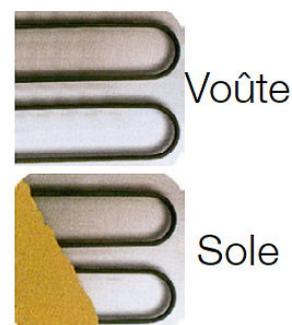
+ Chambre P

Moufle en tôle aluminée haute densité avec sole en pierre réfractaire, éclairage intérieur positionné sur la droite vers l'avant avec un angle permettant une luminosité totale du four



+ Construction inox

Construction en acier inox, résistances blindées en inox



+ Résistances

Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole



+ Thermostat électronique

Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole, interrupteur général et thermostat de sécurité supplémentaire



+ Version 1 ou 2 chambres

Disponibles en versions 1 ou 2 chambres de cuisson (jusqu'à 4 chambres sur demande) et en 2 dimensions

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Type de produit	Classique, Romaine, Plaque, Pala, Pâtisserie
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	9
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	3
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	18
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	6
Capacité plaques 600x400 par chambre	4
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	84
Capacité totale plaques 600x400	8
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	11
---	----

COMMANDE

Régulation	Commande électronique
------------	-----------------------

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) par chambre	11
Puissance électrique raccordée (kW)	22
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

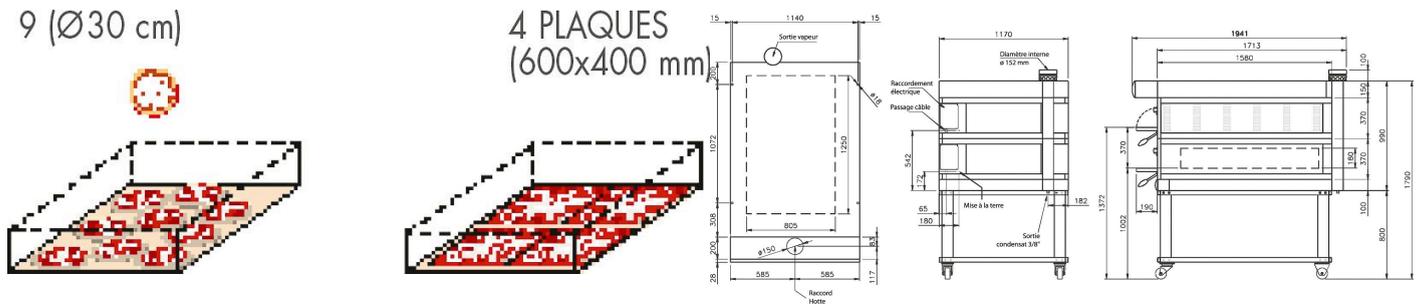
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1941
Largeur (mm)	1170
Hauteur (mm)	1090
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	805x1250
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	805x1250x180
Poids net (kg)	280
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1170x1941x1090

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	330
-----------------	-----

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



Accessoires et options

Accessoires

- P80-S/60 C** Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour P80E
- P80-S/80 C** Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour P80E
- P80-S/95 C** Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour P80E
- MHL/60 C Z** Etuve sur roulettes haut. 600 pour P80E avec 2 jeux de glissières
- MHL/80 C Z** Etuve sur roulettes haut. 800 pour P80E avec 4 jeux de glissières
- OA160700** Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P80E
- OE140500** ENTRETOISE 300mm P/FOUR P80

Options

- MO1887** Hotte canalisée et motorisée P60E/P80E
- MO1888** Heavy Duty Pack - Kit de protection interne et externe (prix par chambre)
- MO1890** Poignée toute largeur P80 (prix par chambre)