

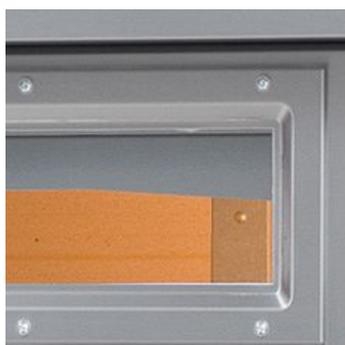
Four à sole, serieP, 1 chambre, 8 pizzas ø30 ou 2 pizzas ø45 ou 3 plaques de 600x400



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.
- › Porte renforcée, vitrée en verre trempé.
- › 2 portes par chambre pour limiter les déperditions thermiques.
- › Éclairage 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).
- › Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

Avantages



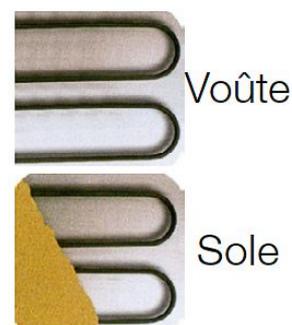
+ Chambre P

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



+ Deux portes vitrées

Chaque chambre de cuisson est équipée de deux portes vitrées (peuvent être reliées grâce à un kit)



+ 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 3 dimensions

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	8
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	8
Capacité plaques 600x400 par chambre	3
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	53
Capacité totale plaques 600x400	3
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	4.3
---	-----

COMMANDE

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

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	8.6
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

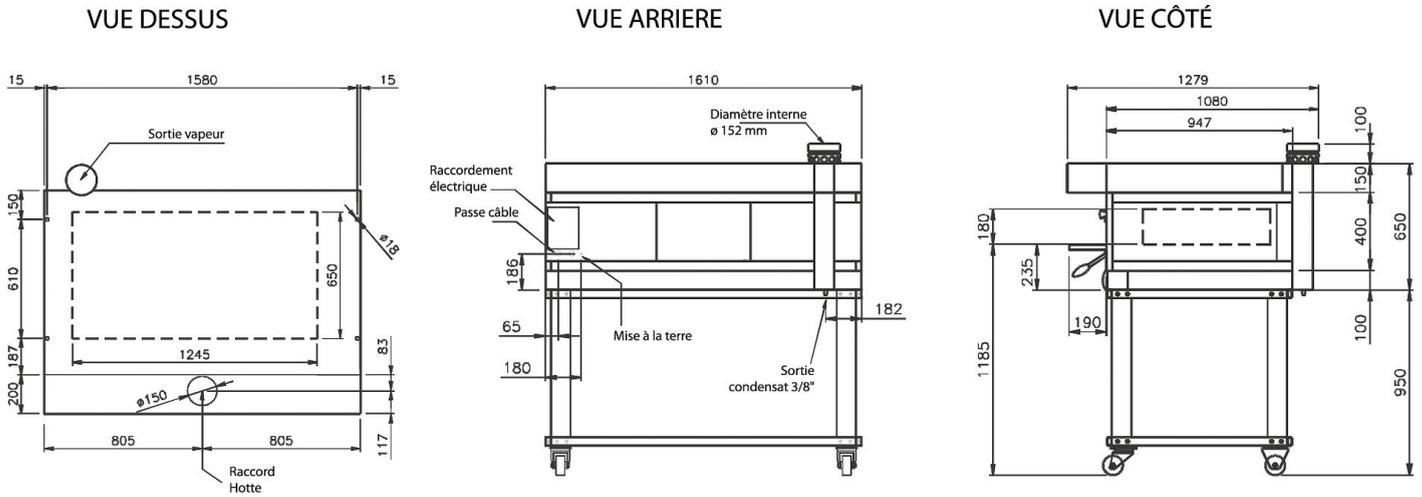
DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	1245x650
Poids net (kg)	200
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1610x1279x750

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	220
-----------------	-----

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



Accessoires et options

Accessoires

- P120-S/60 A** Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour P120E A
- P120-S/80 A** Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour P120E A
- P120-S/95 A** Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour P120E A
- RHL/80 A** Etuve sur roulettes haut. 800 pour P120E A avec 6 jeux de glissières
- OA260300** Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P120E A
- OE240300** ENTRETOISE 300mm P/FOUR P120EA

Options

- MO1891** Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200 tr/mn - 100 W - 230 V (mono)
- MO1892** Heavy Duty Pack - Kit de protection interne et externe
- MO1893** Poignée toute longueur P120 (prix par chambre)