

Four à sole, serieS Icon, 1 chambre, 6 pizzas ø30 ou 2 pizzas ø45 ou 2 plaques 600x400



Informations produit

- › Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- › Design ICON exclusif
- › 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.
- › Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide.
- › Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts.
- › Vitre affinée par un panneau frontal type « combat », démontable
- › Poignée de porte toute largeur.
- › Éclairage intérieur orienté et protégé.
- › Aspiration de la hotte améliorée de 32%
- › Système d'évacuation des buées (oura).
- › Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.
- › Contrôle indépendant de la température de la voûte et la sole.
- › Nombreuses fonctions : PowerBooster, charge partielle, eco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage.
- › Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- › Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

Avantages



+ Chambre Fastbake pour la pizza napolitaine contemporaine !

Biscotto posés sur des résistances blindées positionnées en voûte et sole. Cuisson de la pizza napolitaine contemporaine en 2min30 maximum. Chambre qui peut atteindre jusqu'à 500°C. Augmentation de la productivité de 25% par rapport à la chambre Multibake de série. Une adaptabilité qui permet l'usage d'un four unique avec un encombrement réduit.



+ Consommation d'énergie réduite

La gamme serieS est le four professionnel électrique avec la plus faible consommation énergétique au monde. Grâce aux différentes innovations et fonctionnalités, tel que l'Eco Standby ou le Power Booster, il est possible de gérer votre consommation au plus proche de votre activité. Un faible coût dès la première facture cumulé à un impact environnemental minimal.



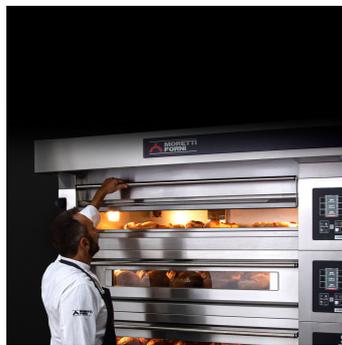
+ Multifonctionnalités et polyvalence

Les fours serieS vous permettront de réaliser différents types d'aliments : de la traditionnelle pizza à de la boulangerie ou pâtisserie, tout devient possible. Choisissez la chambre Multibake pour une production transversale, ou celle spécifique à votre production : Romanbake, Stonebake ou Fastbake, la polyvalence de la gamme serieS est sans limite.



+ 4 millions de combinaisons

L'union entre une technologie de pointe et la recherche constante de la perfection vous permet de créer le four qui répond le mieux à vos besoins. Personnalisez les fours en choisissant les dimensions, le nombre et le type de chambre de cuisson, la construction de la chambre et l'ouverture de la porte, la finition standard ou en ICON, et bien plus encore !



+ Un concentré de technologie

Les fours serie S disposent de nombreuses fonctionnalités afin de faciliter votre quotidien et organiser au mieux votre service. Charge partielle, réserve d'énergie, timer quotidien d'allumage autant d'innovations au service d'une cuisson parfaite.



+ Commandes électroniques LCD

Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	2
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	2
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	65
Capacité totale plaques 600x400	2
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	2.7
---	-----

COMMANDE

Régulation	Commande électronique par écran couleur LCD
------------	---

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	9
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

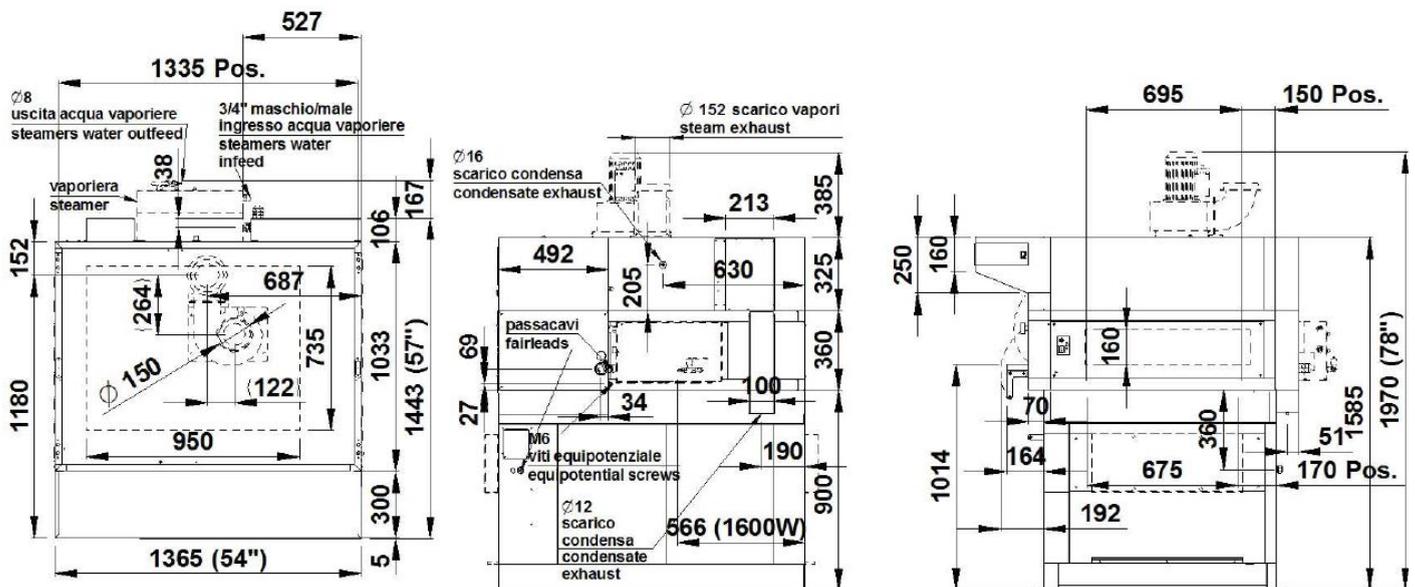
DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x735
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x735x160
Poids net (kg)	218
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1443x785

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	268
-----------------	-----

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



Accessoires et options

Accessoires

- S100L/80** Etuve sur roulettes haut. 800 pour S100E avec 6 jeux de glissières
- S100S/60** SUPPORT SUR ROULETTE HT600 FOUR S100E
- S100S/80** Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 800 pour S100E
- S100S/95** Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 950 pour S100E
- S100L/60** Etuve sur roulettes haut. 600 pour S100E avec 6 jeux de glissières
- SPPELLE** Support pour pelles pour étuves S100E/S120E
- 0A020340** ENTRETOISE HAUT.25cm S100ICON/X100

Options

- MO0901** Ouverture de porte de bas en haut
- MO0902** Réduction de la puissance installée de 20 % en conservant la puissance disponible à l'utilisation ((prix par
- MO1904** Motorisation de la hotte
- MO1905** Sole tôle bossée et non réfractaire
- MO0900** Chambre entièrement en pierre réfractaire (prix par chambre).
- MO2007** Chambre Multibake S100 H30
- MO2002** Chambre Stonebake S100
- MO2017** Chambre Romanbake S100
- MO2022** Chambre Fastbake S100