Four à sole iDeck, commandes électroniques, 1 chambre, 4 pizzas ø30

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

CLASSIQUE

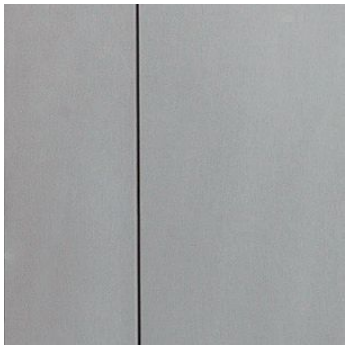
ROMAINE

CONSO 2 KW

Informations produit

- Fours électriques superposables non modulaires à sole.
- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson optimale.
- Isolation par laine de roche protégée par un film pour une plus grande longévité de l'isolation.
- Construction extérieure en acier inox.
- Porte avec poignée inox toute largeur et assistée par ressort pour un meilleur confort de manipulation.
- Porte vitrée en verre trempé.
- Éclairage intérieur orienté et protégé.
- Gestion indépendante des puissances en voûte et sole (Dual Power).
- Contrôle continu de la température à l'aide de 2 sondes pour un écart garanti de + ou - 2°C par rapport à la température de consigne pour une haute précision.
- Affichage des températures de consigne et réelles par afficheurs électroniques.
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- Thermostat jusqu'à 450°C.
- Temps de cuisson : 4 minutes à 350°C.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Ce modèle peut être alimenté en 230V (Mono).

Avantages



Construction inox

Construction en acier inox, résistances blindées en inox

Porte vitrée

Porte vitrée en verre trempé simple

Sole refractaire

Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	4
Montée en température du four à 350°C (min)	40
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	15
Modèle	1 chambre

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	2

COMMANDE

Régulation	Commande électronique

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	4.2
Tension (V)	400 V (Tri+N) ou 230 V (Mono)
Fréquence (Hz)	50

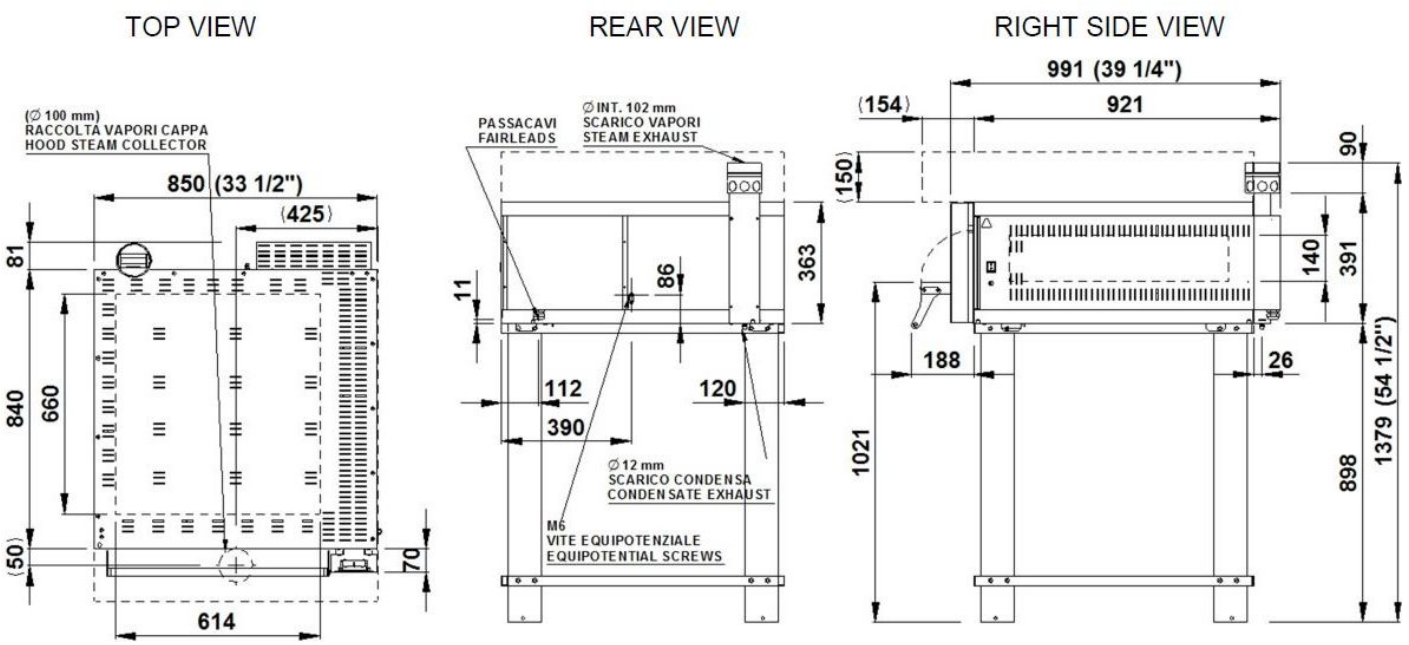
DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	614x660
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	614x660x140
Poids net (kg)	100
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	850x920x390

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	120

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



Accessoires et options

Accessoires

S/60.60-90/1	Support sans glissière pour PM 60.60/PD 60.60
L/60.60-70/1	Etuve sur roulettes haut. 700 avec 3 jeux de glissières
L/60.60-100/2	Etuve sur roulettes haut. 1000 avec 5 jeux de glissières
PT 60.60-1	Support avec 5 jeux de glissières pour PM/PD 60.60
OK170000	Hotte non motorisée pour 60.60
OK011040	Hotte motorisée pour 60.60
SUP60.60	Kit superposition 60.60
ROUESPIZZY	Jeu de 4 roulettes pour support four
GLISSIPIZZY	Jeu de glissières pour étuve et support