Four à sole iDeck, commandes électroniques, 2 chambres, 2x4 pizzas ø35



COMMANDES ÉLECTRONIQUES

CLASSIQUE

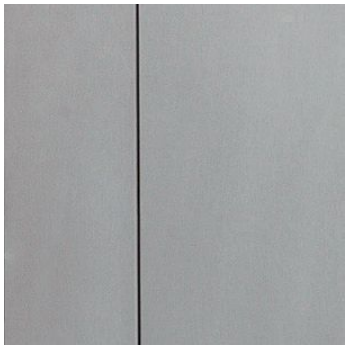
ROMAINE

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).

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)	8
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	8
Montée en température du four à 350°C (min)	40
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	50
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	6

COMMANDE

Régulation	Commande électronique

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	12
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

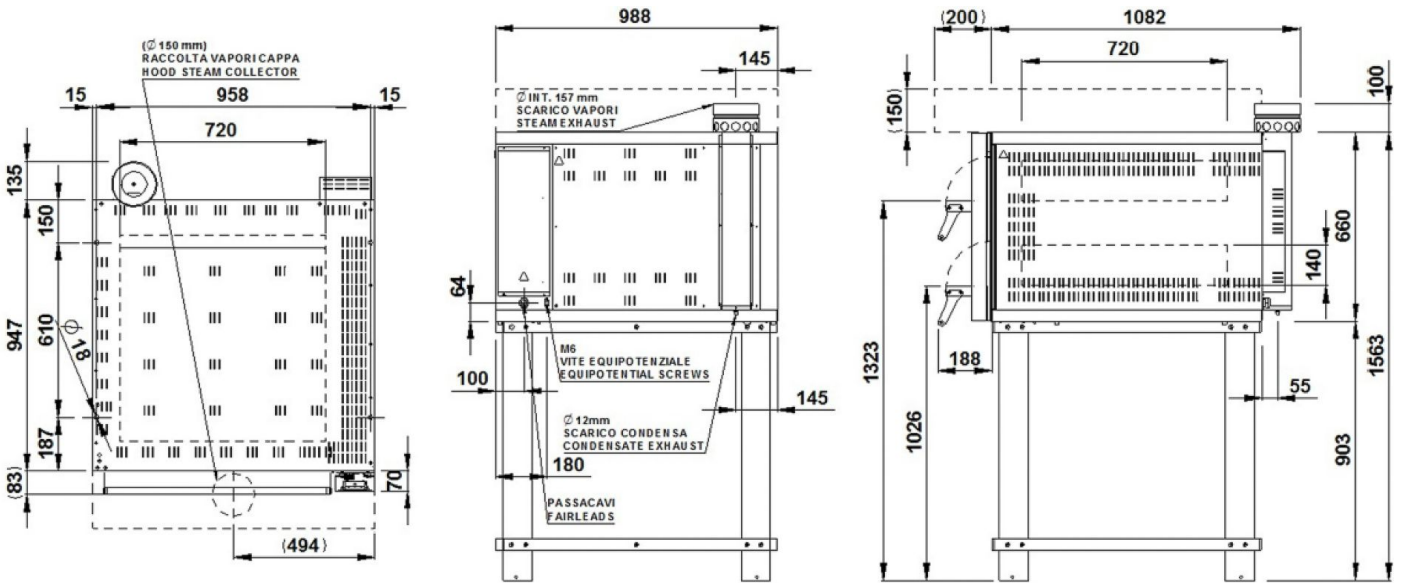
DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	720x720
Poids net (kg)	175
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	988x1082x760

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	198

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



Accessoires et options

Accessoires

L/72.72-100	Etuve sur roulettes haut. 1000 avec 5 jeux de glissières
S/72.72-190	Support sans glissière pour PM 72.72/PD 72.72
PT 72.72	Support avec 5 jeux de glissières pour PM/PD 72.72
OK011240	Hotte non motorisée pour 72.72
OK011320	Hotte motorisée pour 72.72
ROUESPIZZY	Jeu de 4 roulettes pour support four
GLISSIPIZZY72.72	Jeu de glissières pour étuve et support 72.72
SUP72.72	Kit superposition 72.72