

Four à sole, serieP, avec chambre entièrement en pierre réfractaire avec résistances intégrées, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 pizzas ø45 ou 2x2 plaques 600x400



USAGE
INTENSIF



CLASSIQUE



ROMAINE



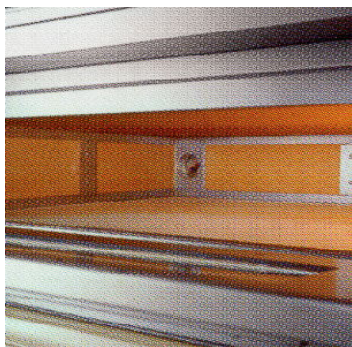
PALA

CONSO
1,9 KW

Informations produit

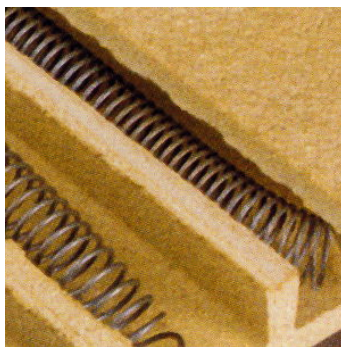
- › Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- › Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson et une inertie optimales.
- › Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- › Isolation par laine de roche haute densité pour des consommations électriques réduites.
- › Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et sole.
- › Porte renforcée, vitrée en verre trempé.
- › 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 1h30 minutes.
- › Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- › Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

Avantages



+ Chambre Amalfi

Moufle entièrement en pierre réfractaire, construction robuste en inox Aisi 304



+ Résistance ressort

Chauffage par résistance-ressort incorporé dans la pierre de la voûte et de 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, Pala
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	2
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	12
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	4
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	116
Capacité totale plaques 600x400	4
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	7.2
---	-----

COMMANDE

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

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) par chambre	7.1
Puissance électrique raccordée (kW)	14.2
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

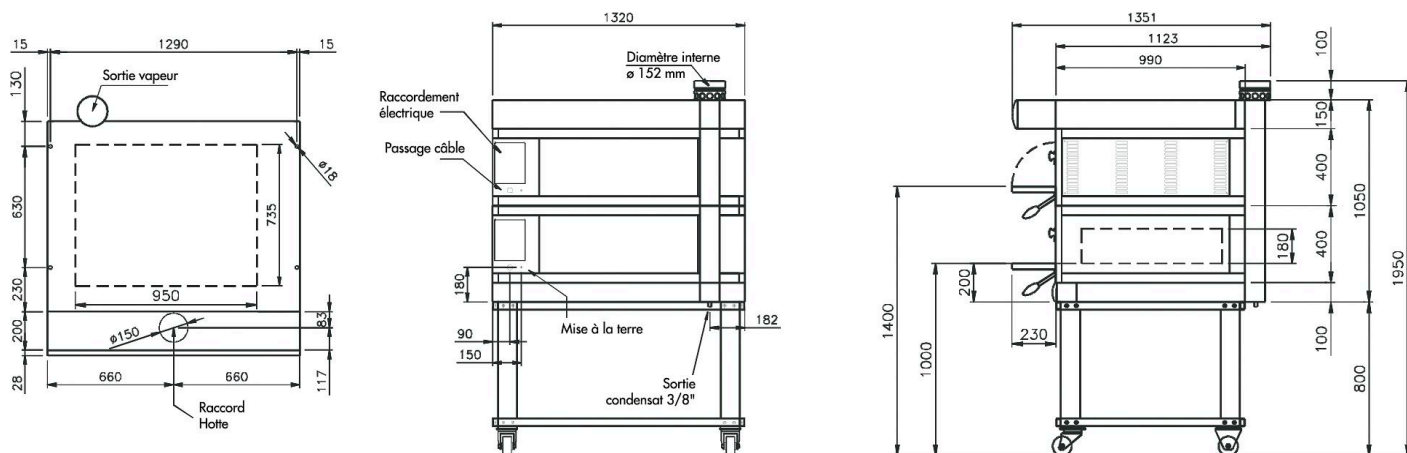
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1350
Largeur (mm)	1320
Hauteur (mm)	1050
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x735
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x735x180
Poids net (kg)	380
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1320x1350x1050

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	430
-----------------	-----

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



Accessoires et options

Accessoires

- 0A60400** Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions AMALFI B.
- AHL/80 B** Etuve sur roulettes haut. 800 pour Amalfi B avec 8 jeux de glissières
- AMALFIS/60B** Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour Amalfi B
- AMALFIS/80B** Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour Amalfi B
- AMALFIS/95B** Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour Amalfi B
- 0A040400** ENTRETOISE 30CM AMALFI B

Options

- MO1898** Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min - 100 W - 230V (mono) pour four type B
- MO1901** Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes
- MO1903** Poignée toute longueur Amalfi B/C/D