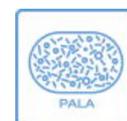


Four à sole, serieP, 2 chambres, 2x4 pizzas ø30 ou 2x1 pizzas ø45 ou 2x2 plaques de 600x400



Informations produit

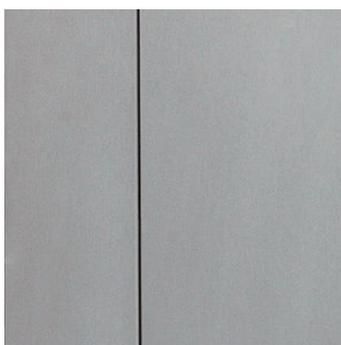
- › Optimisation de la dimension des chambres de cuisson pour les plaques 600x400.
- › Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- › Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- › Sole en pierre réfractaire sablée 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.
- › Portes renforcées, vitrées en verre trempé.
- › Eclairage 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).
- › Composés de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

Avantages



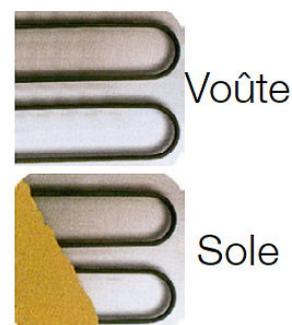
+ Chambre P

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



+ Construction inox

Construction en acier inox, résistances blindées en inox



+ 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 2 dimensions

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---------------------------------------|--|
| Typologie de produit | PCS2 - Produit à compétence spécifique |
| Type de produit | Classique, Romaine, Pala, Plaque, Pâtisserie |
| Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm) | 4 |
| Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm) | 1 |
| Capacité pizzas totale (ø 30 cm) | 8 |
| Capacité pizzas totale (ø 45 cm) | 2 |
| Capacité plaques 600x400 par chambre | 2 |
| Nombre de chambres | 2 |
| Débit horaire pizzas (ø 33 cm) | 72 |
| Capacité totale plaques 600x400 | 4 |
| Type d'éclairage | Intérieur |
| Modèle | 2 chambres |

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

| | |
|---|---|
| Consommation électrique moyenne (kWh/h) | 8 |
|---|---|

COMMANDE

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

ALIMENTATION

| | |
|---|---------------|
| Puissance électrique raccordée (kW) par chambre | 7.9 |
| Puissance électrique raccordée (kW) | 15.8 |
| Tension (V) | 400 V TRI + N |
| Fréquence (Hz) | 50 |

DIMENSIONS ET POIDS

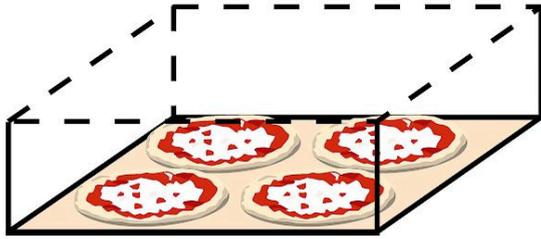
| | |
|---|---------------|
| Profondeur (mm) | 1541 |
| Largeur (mm) | 970 |
| Hauteur (mm) | 1090 |
| Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm) | 605x830 |
| Dimensions intérieures (LxPxH) (mm) | 605x830x180 |
| Poids net (kg) | 230 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 970x1541x1090 |

LOGISTIQUE

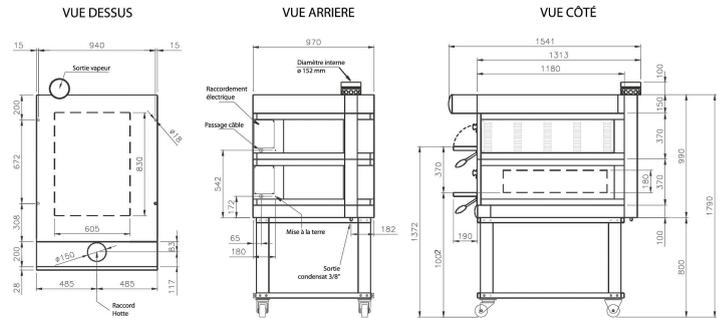
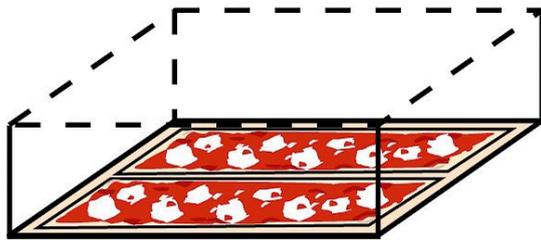
| | |
|-----------------|-----|
| Poids brut (kg) | 260 |
|-----------------|-----|

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

4 (Ø 30 cm)



2 PLAQUES (600x400 mm)



Accessoires et options

Accessoires

- MHL/60 A Z** Etuve sur roulettes haut. 600 pour P60E avec 2 jeux de glissières
- MHL/80 A Z** Etuve sur roulettes haut. 800 pour P60E avec 4 jeux de glissières
- OA160600** Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P60E
- P60-S/60 A** Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour P60E
- P60-S/80 A** Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour P60E
- P60-S/95 A** Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour P60E
- OE140300** ENTRETOISE 300mm P/FOUR P60

Options

- MO1888** Heavy Duty Pack - Kit de protection interne et externe (prix par chambre)
- MO1889** Poignée toute largeur P60 (prix par chambre)
- MO1887** Hotte canalisée et motorisée P60E/P80E