

Four à sole iDeck, commandes électroniques, 2 chambres, 2x4 pizzas ø30



COMMANDES
ÉLECTRONIQUES



CLASSIQUE



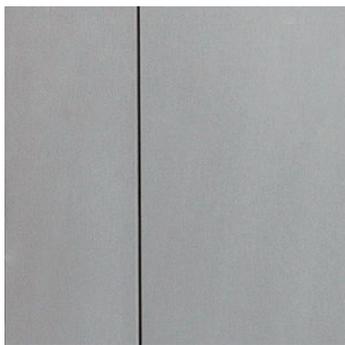
ROMAINE

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.
- › 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 réfractaire

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
Type de produit	Classique, Romaine, Autres aliments
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	8
Montée en température du four à 350°C (min)	40
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	30
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	4.2
---	-----

COMMANDE

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

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	8.4
Tension (V)	400 V (Tri+N) ou 230 V (Mono)
Fréquence (Hz)	50

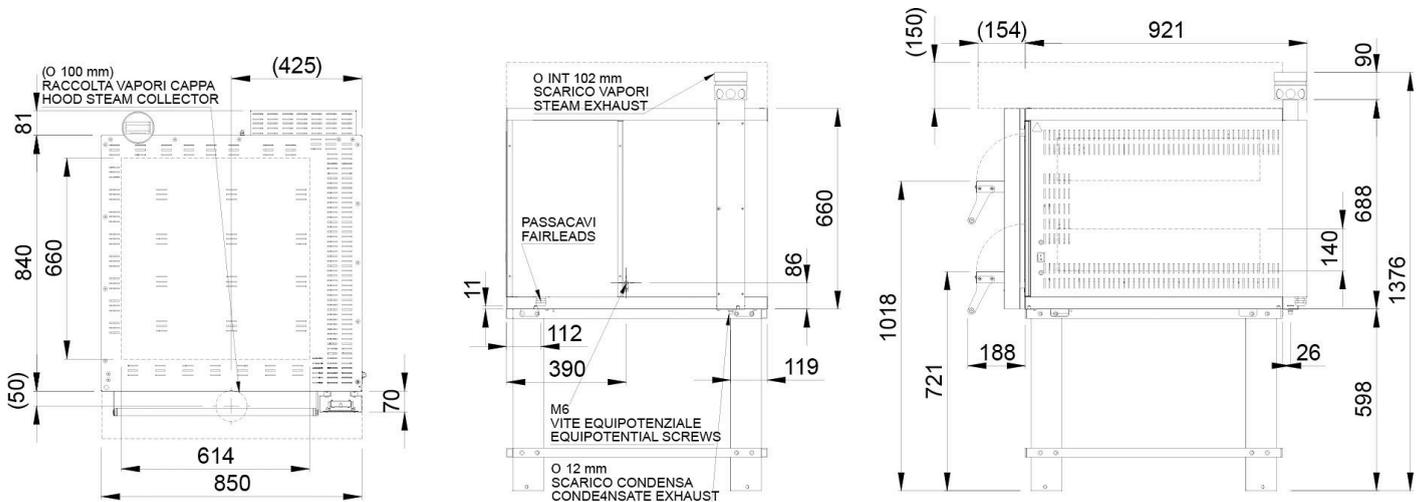
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	920
Largeur (mm)	850
Hauteur (mm)	688
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	614x660
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	614x660x140
Poids net (kg)	133
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	850x920x688

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	147
-----------------	-----

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



Accessoires et options

Accessoires

SUP60.60 Kit superposition 60.60

PT 60.60-1 Support avec 5 jeux de glissières pour PM/PD 60.60

S/60.60-90/1 Support sans glissière pour PM 60.60/PD 60.60

GLISSIPIZZY Jeu de glissières pour étuve et support

ROUESPIZZY Jeu de 4 roulettes pour support four

OK170000 Hotte non motorisée pour 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

OK011040 Hotte motorisée pour 60.60