

Four à sole iDeck, commandes électroniques, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30



COMMANDES
ÉLECTRONIQUES

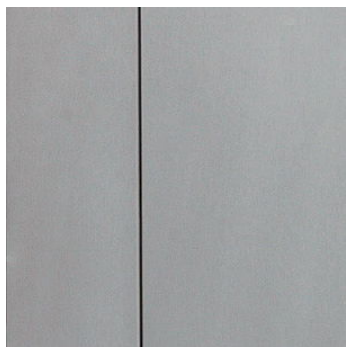


CONSO
2 KW

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).

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)	6
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	12
Montée en température du four à 350°C (min)	40
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	56
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	7.7
---	-----

COMMANDE

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

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	15.4
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

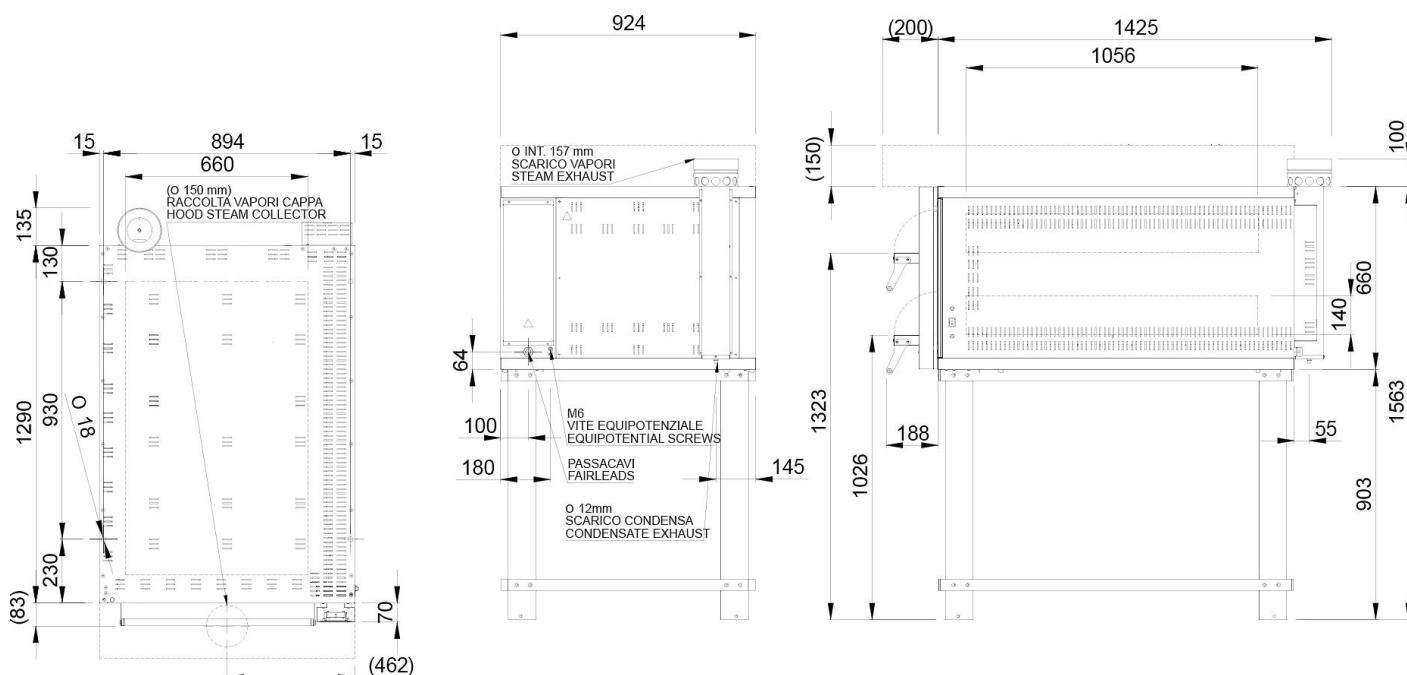
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1425
Largeur (mm)	924
Hauteur (mm)	660
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	660x1056
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	660x1056x140
Poids net (kg)	208
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	924x1425x660

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	232
-----------------	-----

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



Accessoires et options

Accessoires

SUP65.105 Kit superposition 65.105

PT 65.105-1 Support avec 3 jeux de glissières pour PM/PD 65.105

S/65.105-90/1 Support sans glissière pour PD 65.105

ROUESPIZZY Jeu de 4 roulettes pour support four

OK010350 Hotte non motorisée pour 65.105

GLISSIPIZZY65.105 Jeu de glissières pour étuve et support 65.105

L/65.105-100/1 Etuve sur roulettes haut. 1000 avec 5 jeux de glissières

OK011010 Hotte motorisée pour 65.105