

# Four à sole, serieP, avec chambre entièrement en pierre réfractaire avec résistances intégrées, 2 chambres, 2x12 pizzas ø30 ou 2x5 pizzas ø45 ou 2x3 plaques 600x400

USAGE  
INTENSIF

CLASSIQUE



ROMAINE



PALA

CONSO  
1,9 KW

## Informations produit

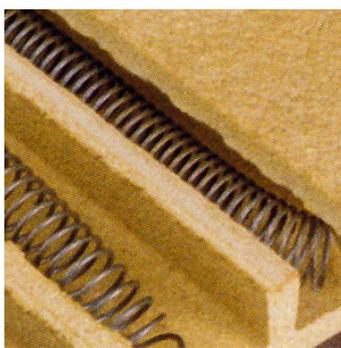
- › Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- › Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson et une inertie optimales.
- › Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- › 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)	12
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	24
Capacité plaques 600x400 par chambre	3
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	146
Capacité totale plaques 600x400	6
Modèle	2 chambres

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	12.6
---	------

### COMMANDE

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

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) par chambre	12.6
Puissance électrique raccordée (kW)	25.2
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

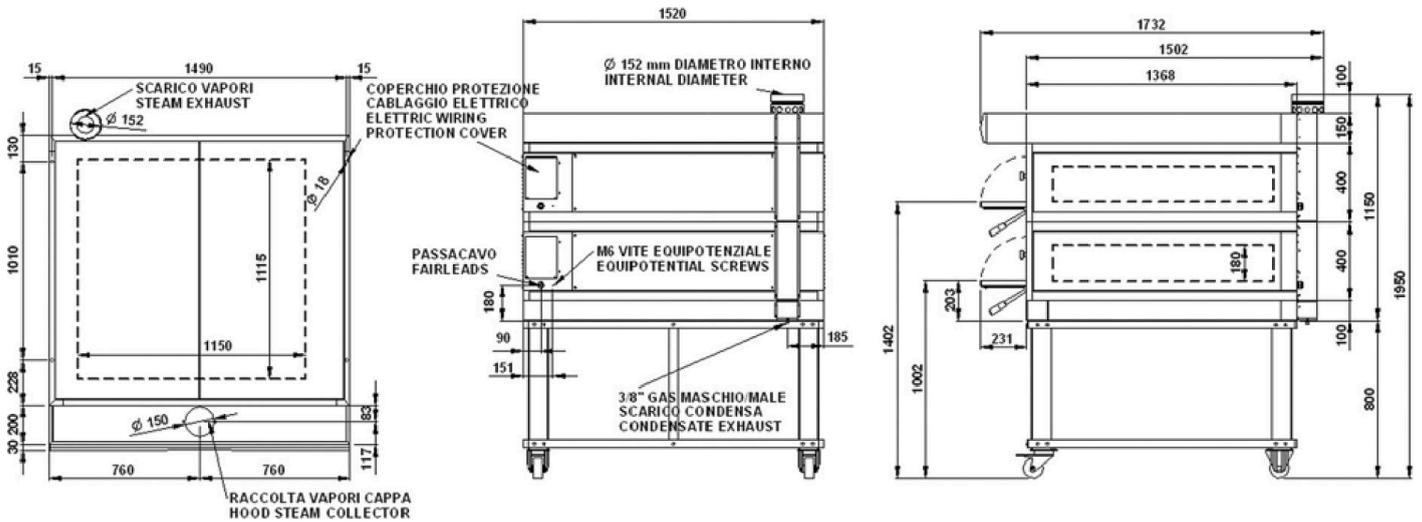
### DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1732
Largeur (mm)	1520
Hauteur (mm)	1050
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	1150x1115
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	1150x1115x180
Poids net (kg)	604
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1520x1732x1050

### LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	614
-----------------	-----

**Schémas techniques** Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)



**Accessoires et options**

**Accessoires**

- AMALFIS/60D** Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour Amalfi D
- AMALFIS/80D** Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour Amalfi D
- AMALFIS/95D** Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour Amalfi D
- 0A000340** Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions AMALFI D.
- AHL/80 D** Etuve sur roulettes haut. 800 pour Amalfi D avec 16 jeux de glissières
- 0A000330** ENTRETOISE 30CM AMALFI D

**Options**

- MO1900** Hotte canalisée et motorisée 500m<sup>3</sup>/h - 1200tr/min - 100 W - 230V (mono) pour four type D
- MO1901** Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes
- MO1903** Poignée toute longueur Amalfi B/C/D