Four à sole, serieS, 1 chambre, 12 pizzas ø30 ou 4 plaques 600x400

CLASSIQUE

ROMAINE

PLAQUE

PALA

CONSO 1,3 KW

Informations produit

- 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.
- Isolation par laine de roche haute densité.
- Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide.
- Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts.
- Poignée de porte toute largeur.
- Éclairage intérieur orienté et protégé.
- Système d'évacuation des buées (oura).
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.
- Contrôle indépendant de la température de la voûte et la sole.
- Nombreuses fonctions : PowerBooster, charge partielle, eco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

Avantages

Chambre Fastbake pour la pizza napolitaine contemporaine !

Biscotto posés sur des résistances blindées positionnées en voûte et sole. Cuisson de la pizza napolitaine contemporaine en 2min30 maximum. Chambre qui peut atteindre jusqu'à 500°C. Augmentation de la productivité de 25% par rapport à la chambre Multibake de série. Une adaptabilité qui permet l'usage d'un four unique avec un encombrement réduit.

Consommation d'énergie réduite

La gamme serieS est le four professionnel électrique avec la plus faible consommation énergétique au monde. Grâce aux différentes innovations et fonctionnalitées, tel que l'Eco Standby ou le Power Booster, il est possible de gérer votre consommation au plus proche de votre activité. Un faible coût dès la première facture cumulé à un impact environnemental minimal.

Multifonctionnalités et polyvalence

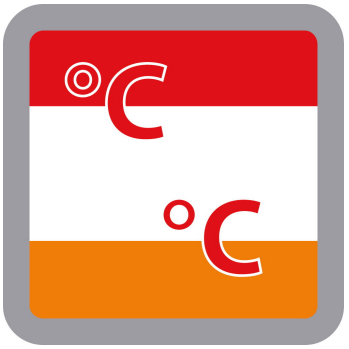
Les fours serieS vous permettront de réaliser différents types d'aliments : de la traditionnelle pizza à de la boulangerie ou pâtisserie, tout devient possible. Choisissez la chambre Multibake pour une production transversale, ou celle spécifique à votre production : Romanbake, Stonebake ou Fastbake, la polyvalence de la gamme serieS est sans limite.

4 millions de combinaisons

L'union entre une technologie de pointe et la recherche constante de la perfection vous permet de créer le four qui répond le mieux à vos besoins. Personnalisez les fours en choisissant les dimensions, le nombre et le type de chambre de cuisson, la construction de la chambre et l'ouverture de la porte, la finition standard ou en ICON, et bien plus encore !

Un concentré de technologie

Les fours serie S disposent de nombreuses fonctionnalités afin de facilité votre quotidien et organiser au mieux votre service. Charge partielle, réserve d'énergie, timer quotidien d'allumage autant d'innovations au service d'une cuisson parfaite.



Dual Temp

Dual Temp : gestion de 2 températures à l'intérieur de la chambre pour une cuisson optimale

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Type de produit	Classique, Romaine, Plaque, Pala, Pâtisserie, Autres aliments
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	10
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	8
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	5
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	10
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	8
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	5
Capacité plaques 600x400 par chambre	4
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	71
Capacité totale plaques 600x400	4
Type d'éclairage	LED
Modèle	1 chambre

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	4

COMMANDE

Régulation	Commande électronique par écran couleur LCD

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	13.2
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

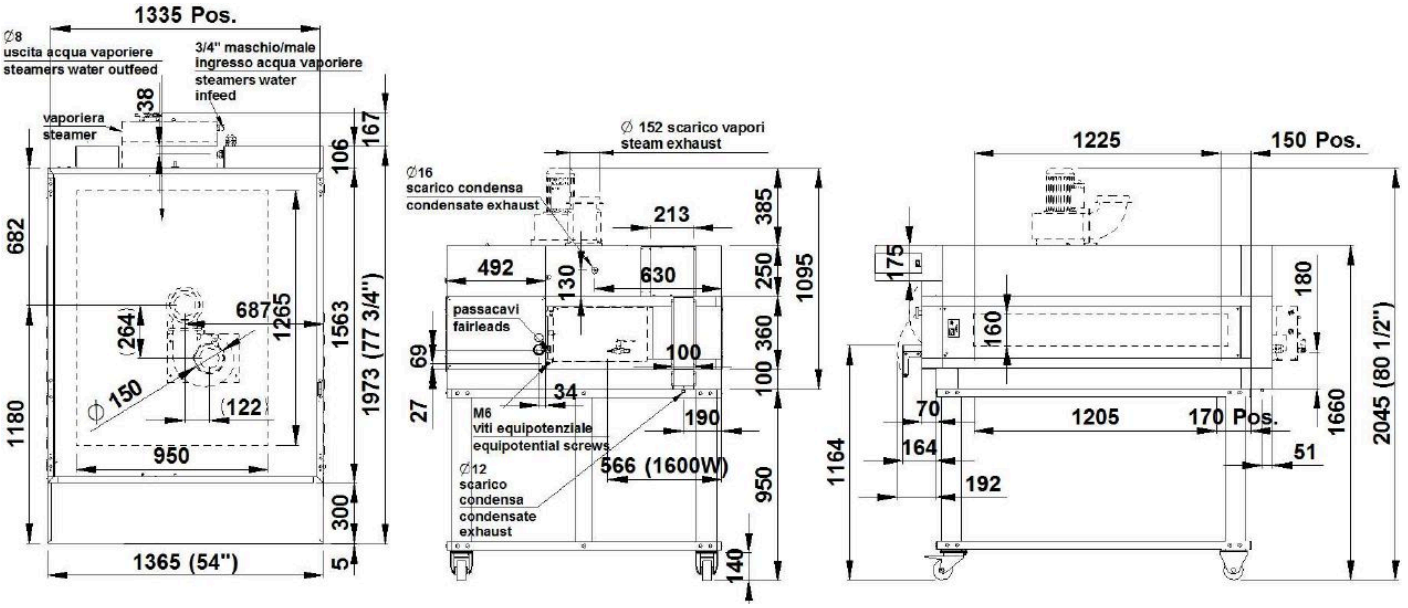
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1973
Largeur (mm)	1365
Hauteur (mm)	710
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x1265
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x1265x160
Poids net (kg)	360
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1973x710

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	410

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



Accessoires et options

Accessoires

S105L/60	Etuve sur roulettes haut. 600 pour S105E avec 6 jeux de glissières
S105L/80	Etuve sur roulettes haut. 800 pour S105E avec 6 jeux de glissières
S105S/60	Support sur roulettes S105 ht 600
S105S/80	Support sur roulettes S105 ht 800
S105S/95	Support sur roulettes S105 ht 950
0E021840	Jeu de glissières pour supports S105E
S105S/105	SUPPORT SUR ROUL HT1050 FOUR S105E

Options

MO1904	Motorisation de la hotte
MO0902	Réduction de la puissance installée de 20 % en conservant la puissance disponible à l'utilisation ((prix par
MO0901	Ouverture de porte de bas en haut
MO1905	Sole tôle bossée et non réfractaire