Four à sole, serieS Icon, 1 chambre, 8 pizzas ø30 ou 3 plaques 600x400

Informations produit

- Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- Design ICON exclusif
- 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.
- Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide.
- Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts.
- Vitre affinée par un panneau frontal type « combat », démontable
- Poignée de porte toute largeur.
- Éclairage intérieur orienté et protégé.
- Aspiration de la hotte améliorée de 32%
- 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

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 fonctionnalités, 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

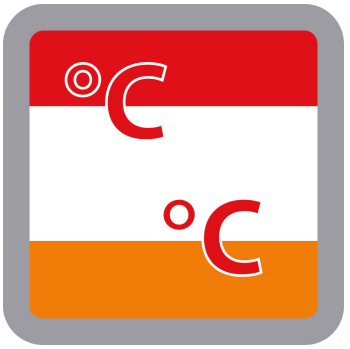
L'union entre une technologie de pointe et la recherche constante de la perfection vous permet de créer le four qui répond le mieux à vos besoins. Personnalisez les fours en choisissant les dimensions, le nombre et le type de chambre de cuisson, la construction de la chambre et l'ouverture de la porte,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

Commandes électroniques LCD

Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD



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)	8
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	6
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	3
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	8
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	6
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	3
Capacité plaques 600x400 par chambre	3
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	75
Capacité totale plaques 600x400	3
Type d'éclairage	LED
Modèle	1 chambre

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	3,5

COMMANDE

Régulation	Commande électronique par écran couleur LCD

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	12
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

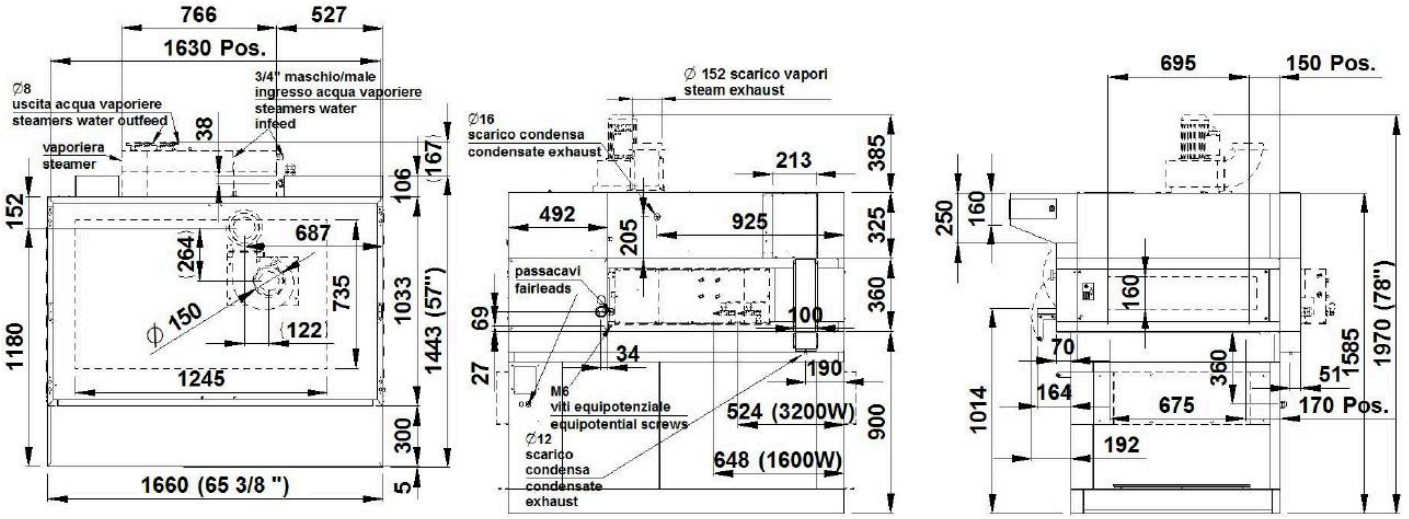
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1443
Largeur (mm)	1660
Hauteur (mm)	785
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	1245x735
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	1245x735x160
Poids net (kg)	252
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1660x1443x785

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	302

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



Accessoires et options

Accessoires

S120S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 600 pour S120E
S120S/80	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 800 pour S120E
S120S/95	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 950 pour S120E
OE020640	Jeu de glissières pour étuves et supports pour S120E
S120S/105	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 1050 pour S120E
0A020160	ENTRETOISE HAUT.25cm POUR S120
S120L/70-I	Etuve sur roulettes haut. 700 pour S120E ICON
S120L/90-I	Etuve sur roulettes haut. 900 pour S120E ICON

Options

MO1904	Motorisation de la hotte
MO0902	Réduction de la puissance installée de 20 % en conservant la puissance disponible à l'utilisation ((prix par
MO0900	Chambre entièrement en pierre réfractaire (prix par chambre).
MO0901	Ouverture de porte de bas en haut
MO1905	Sole tôle bossée et non réfractaire
MO2019	Chambre Romanbake S120
MO2004	Chambre Stonebake S120
MO2009	Chambre Multibake S120 H30