

Four à sole, serieS, 2 chambres, 2x2 pizzas ø35 ou 2x1 plaque 600x400



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.
- › 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.
- › 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 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 faciliter 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

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 35 cm)	2
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	1
Capacité pizzas totale (ø 33 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	2
Capacité plaques 600x400 par chambre	1
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	68
Capacité totale plaques 600x400	2
Type d'éclairage	LED
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	3
---	---

COMMANDE

Régulation	Commande électronique par écran couleur LCD
------------	---

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) par chambre	5.1
Puissance électrique raccordée (kW)	10.2
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

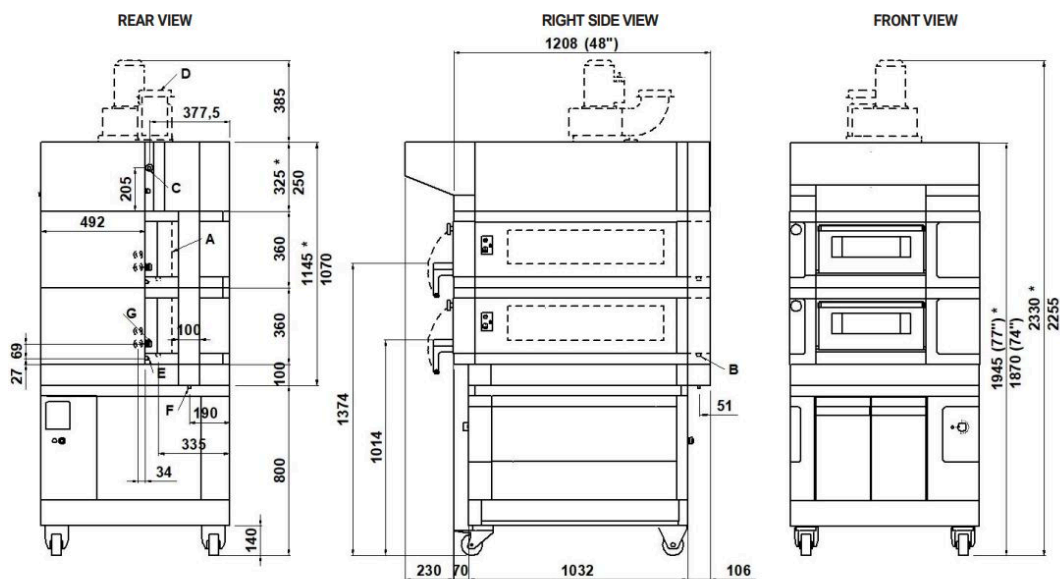
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1443
Largeur (mm)	890
Hauteur (mm)	1070
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	475x725
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	475x725x160
Poids net (kg)	170
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	890x1443x1070

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	350
-----------------	-----

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



NOTE: The dimensions indicated in the views are in millimeters. *Dimensions refer to the oversized hood.

A steamer 1200W (see data sheet)	B 3/4" male steamer water inlet	C Ø16 Hood condensate exhaust	D Ø150 steam exhaust
E M6 equipotential screws	F Ø12 condensate exhaust	G fairleads	

Accessoires et options

Accessoires

S50/S105	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 1050 pour S50E
S50L/60	Etuve sur roulettes haut. 600 pour S50E avec 6 jeux de glissières
S50L/80	Etuve sur roulettes haut. 800 pour S50E avec 6 jeux de glissières
S50S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 600 pour S50E
S50S/80	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 800 pour S50E
S50S/95	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 950 pour S50E

Options

MO2016	Chambre Romanbake S50
MO2021	Chambre Fastbake S50
MO2006	Chambre Multibake S50 H30
MO2001	Chambre Stonebake S50