Four à sole Neapolis sans étuve

CLASSIQUE

ROMAINE

NAPOLITAINE

CONSO 1,6 KW

Informations produit

- Four électrique permettant une cuisson en moins d'une minute.
- Température maximale de 510°C.
- Montée en température en 1h30 min.
- Capacité pizzas : 6 (ø 33 cm).
- Acier inoxydable, ouverture en fonte.
- Sole en pierre réfractaire pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Chauffage par résistances spirales pour une répartition homogène de la température dans le temps.
- Déflecteurs internes réglables.
- Gestion électronique avec réglage indépendant voute et sol.
- 20 programmes personnalisables.
- Vapeur réglable par vanne manuelle.
- Double isolation haute densité.
- Minuterie pour un démarrage différé.
- Double paroi Cool Around Technology pour des parois extérieures entièrement froides.
- Système Eco-Standby Technology pour une maîtrise des consommations d'énergie.
-
- Four composé d'une base isolante permettant une mise en place personnalisée. Prévoir un support (non fourni).

Avantages

Design et puissance

L'outil de cuisson exceptionnel au design iconique et fonctionnel Avec une température maximale de 510°C, le Neapolis offre des performances de cuisson extraordinaire, tout étant conçu pour atteindre une efficacité de résultat avec une efficacité énergétique maximale. Les couleurs du Neapolis, les matériaux exclusifs et les finitions confèrent un style post-industriel. La hotte vintage et le plan de travail en granit noir rappellent la tradition tout en intégrant des nouvelles technologies.

Confort et technologies

Grâce aux nombreuses technologies embarquées, le Neapolis allie parfaitement confort et performance. La technologie Cool-around octroie à l'utilisateur un confort devant le four et une grande sécurité de travail. D'autres innovations comme le Dual-Power, l'Eco-Standby et les déflecteurs amélioreront votre qualité de travail.

Une productivité élevée

En version 6 ou 9 pizzas, la productivité du Neapolis est impressionnante, allant de 190 à 230 pizza/heure, avec toujours un résultat parfait !

Confort Neapolis

Protections en acier inoxydable et éclairage dans la chambre de cuisson. Plateau de cuisson à une hauteur de 128 cm. Four sur étuve à roulettes pour faciliter le déplacement.

Contrôle Neapolis

Contrôle électronique indépendant des puissances en voûte et sole.

Design

Design contemporain et travaillé. Finition en acier inoxydable.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Type de produit	Classique, Romaine, Napolitaine, Napolitaine contemporaine
Capacité pizzas totale (ø 33 cm)	6
Montée en température du four à 510°C (min)	90
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	160
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	Four sans étuve

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	6,5

COMMANDE

Régulation	Commande électronique

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	14.7
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

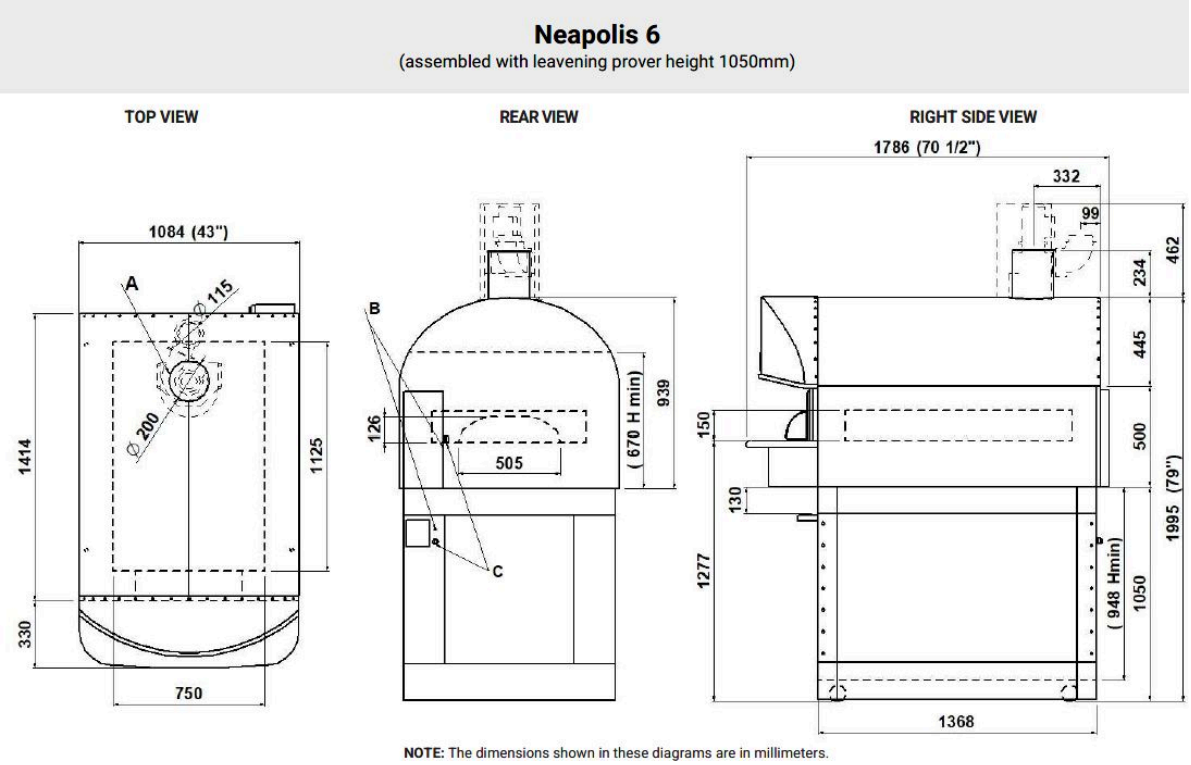
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1786
Largeur (mm)	1084
Hauteur (mm)	945
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	750x1125
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	750x1125x150
Poids net (kg)	400
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1084x1786x945

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1280x1940x1200
Poids brut (kg)	470

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



NOTE: The dimensions shown in these diagrams are in millimeters.

Accessoires et options

Accessoires

SPPELLE/NEAPOLIS Support de pelles indépendant

PELLE/NEA32 Pelle pour Neapolis Ø32

PELLE/NEA20 Pelle pour Neapolis Ø20

Options

MO1910 Motorisation de la hotte du four Neapolis