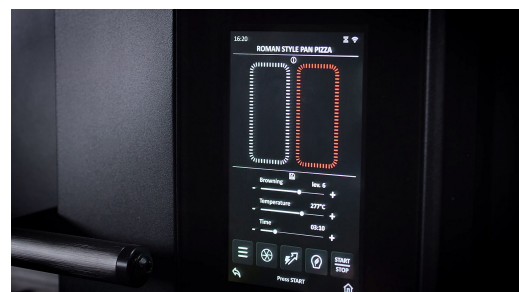


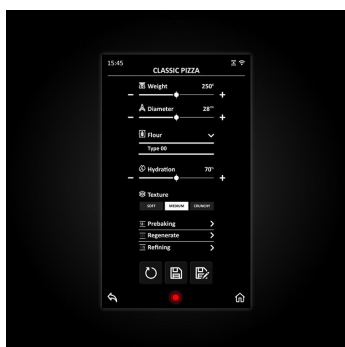
Four à sole, serieX, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 pizzas ø45 ou 2x2 plaques 600x400



Informations produit

- › Le premier four au monde doté de Inclusive Technology™, four doté d'une technologie de pointe et d'une intelligence artificielle exclusive.
- › Polyvalence de cuisson maximale, le serieX est conçu pour cuire parfaitement n'importe quel produit, pizza, pain, pâtisserie et gastronomie grâce à 4 modes de cuisson : cuisson, pré-cuisson, remise en température et finition.
- › Economie d'énergie de 45% par rapport à un serieP.
- › Température jusqu'à 400°C, montée en température en 50 min.
- › Sole en pierre réfractaire pour une uniformité de cuisson parfaite.
- › Portes personnalisables avec ouverture vers le haut ou vers le bas (en option).
- › Portes avec ouverture complète ou partielle.
- › Eclairage LED double orientation et protégé.
- › Ecran tactile couleur multilingues avec interface simple à utiliser.
- › Programmes mémorisés et personnalisables jusqu'à 6 phases de cuisson.
- › Oura motorisée programmable pour l'évacuation des vapeurs.
- › Poli miroirs pour une vue complète du produit en cours de cuisson.
- › Hotte réglable en hauteur adaptable à chaque utilisateur (3 niveaux).
- › Connexion WIFI sans fil.
- › Surfaces extérieures froides CoolAround.
- › Gestion séparée de la température et de la puissance de la voûte et de la sole DualPower+™.
- › Equilibre puissance four avant/arrière droite/gauche DeltaPower+™.
- › Programme de nettoyage automatique Powercleaning™.
- › Sonde 4 points connectée au cycle de cuisson (en option).

Avantages



+ Polyvalence de cuisson maximale

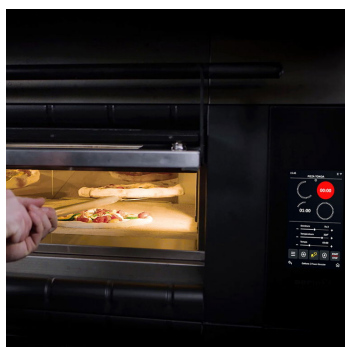
Il est possible de personnaliser dans les moindres détails le produit sélectionné : choisir le type de farine, la taille de la pizza, le degré d'hydratation, la texture et bien plus encore. Créer sa recette et le four serieX calculera le temps de cuisson idéal. Le four propose aussi des choix de pizza et des programmes par étapes prédéfinis pour le pain, la pâtisserie et les plats gastronomiques, tous personnalisables.

+ Une cuisson parfaite accessible à tous

L'interface du serieX simplifie l'expérience utilisateur. Les fonctions intelligentes du four permettent à n'importe quel utilisateur, du professionnel le plus expérimenté à l'opérateur le moins formé de cuire parfaitement. L'écran tactile indique à l'utilisateur où cuire son produit. Le four devient un partenaire de confiance dans le travail du quotidien.

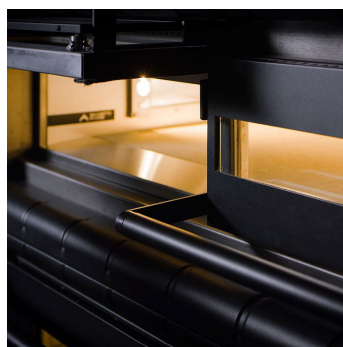
+ Coûts limités

Le serieX est le four avec la plus faible consommation d'énergie qui rend la cuisson irréprochable, durable et accessible à tout utilisateur. La réduction de 45%* de la consommation le rend adapté à une utilisation dans n'importe quel environnement avec des coûts de fonctionnement minime. Le produit cuit n'a pas besoin d'être contrôlé en permanence et l'opérateur peut se concentrer sur d'autres tâches, économisant ainsi des heures de travail. *par rapport à un serieP



+ AnyChef™ Technology

La technologie devient inclusive avec AnyChef™ Technology, un ensemble innovant d'algorithmes qui définit automatiquement le cycle de cuisson idéal, suggérant sur l'écran la zone de cuisson optimale. L'intelligence artificielle exclusive au serieX automatise les cuissons au plus juste en fonction du produit: pizza, pain, pâtisserie et produits gastronomiques. Les cycles peuvent également être intégrés à la recette de votre produit dans les moindres détails, du type de farine à la taille de la pizza au degré d'hydratation et à la texture. À l'aide des curseurs intuitifs, vous pouvez affiner davantage les paramètres de cuisson pour un résultat parfait.



+ Un design emblématique

Chaque choix et chaque détail du serieX garantissent la facilité d'utilisation dans toutes les conditions et à tout moment. La poignée high-tech permet une ouverture complète ou partielle des doubles portes en acier inoxydable et assure à la fois une économie d'énergie supplémentaire en minimisant la dispersion de la chaleur. La finition spéciale Steel-X, les inserts noirs avec moulures, les poli miroirs intérieurs en acier réfléchissant pour une vision complète des produits expriment parfaitement sa forte personnalité mettant la cuisson au centre de l'attention. Le style iconique met en valeur l'unicité du serieX, le rendant facile à intégrer dans n'importe quel environnement.

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)	6
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	2
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	12
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	8
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	4
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	130
Capacité totale plaques 600x400	4
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	4,8
---	-----

COMMANDE

Régulation	Ecran tactile couleur
------------	-----------------------

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) par chambre	8.8
Puissance électrique raccordée (kW)	17.6
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

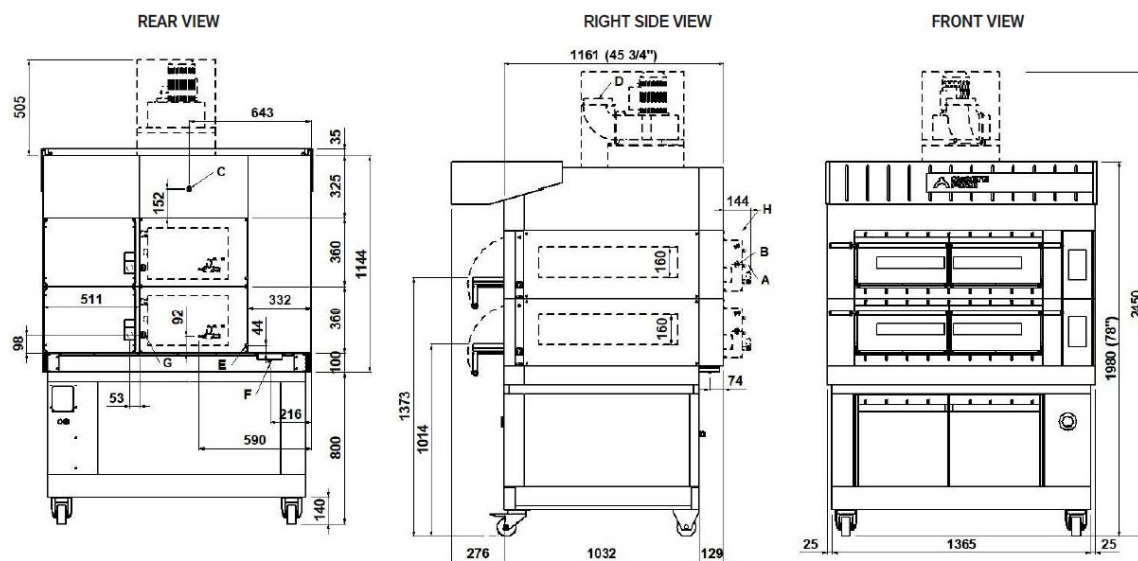
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1437
Largeur (mm)	1415
Hauteur (mm)	1144
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x735
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x735x160
Poids net (kg)	435
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1415x1437x1144

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1640x1640x1330
Poids brut (kg)	495

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



NOTE: The dimensions indicated in the views are in millimetres.

A ø8 steamer water outlet	B 3/4" male steamer water inlet	C Ø16 hood condensation exhaust	D Ø150 steam exhaust
E M6 equipotential screws	F Ø12 condensation exhaust	G fairleads	H steamer 1600W (see data sheet)

Accessoires et options

Accessoires

OE020610	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions S100E
X100L/80	Etuve sur roulettes haut. 800 pour X100E avec 6 jeux de glissières
X100L/60	Etuve sur roulettes haut. 600 pour X100E avec 6 jeux de glissières
X100S/95	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 950 pour X100E
X100S/80	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 800 pour X100E
X100S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 600 pour X100E
0A020340	ENTRETOISE HAUT.25cm S100ICON/X100

Options

MO1911	Motorisation de la hotte du Serie X
MO1912	Ouverture porte de bas en haut SerieX
MO2025	Sonde de température serieX
MO2026	Steamer X100