

Four à sole, serieS, 1 chambre STONEBAKE, 6 pizzas ø30 ou 2 plaques 600x400



Informations produit

- › Chambre de cuisson Stonebake, entièrement en pierre réfractaire pour une parfaite distribution de la chaleur et une inertie optimale.
- › Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et en sole.
- › Deux pierres réfractaires l'une sur l'autre pour une cuisson uniforme et une bonne répartition de la chaleur.
- › Isolation par laine de roche haute densité.
- › Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- › 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



+ Cuisson parfaite

- Chambre de cuisson Stonebake, entièrement en pierre réfractaire pour une parfaite distribution de la chaleur et une inertie optimale.
- Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et en sole.
- Deux pierres réfractaires l'une sur l'autre pour une cuisson uniforme et une bonne répartition de la chaleur



+ Personnalisation

- Version Inox ou Icon
- Jusqu'à 4 chambres sur demande



+ Coûts limités

- Jusqu'à 35% d'économies d'énergie comparé à un serieP Amalfi (à chambre et mode de travail équivalent)
- Multi-timer qui permet d'atteindre la température souhaitée de manière progressive, assurant ainsi une consommation d'énergie réduite.



+ Robustesse

- Structure Heavy Duty robuste pour une longévité à toute épreuve. Dispositif qui protège la chambre de cuisson, des coups de pelle du quotidien.

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) | 6 |
| Capacité pizzas totale (ø 35 cm) | 4 |
| Capacité pizzas totale (ø 45 cm) | 2 |
| Capacité plaques 600x400 par chambre | 2 |
| Nombre de chambres | 1 |
| Débit horaire pizzas (ø 33 cm) | 67 |
| Capacité totale plaques 600x400 | 2 |
| Type d'éclairage | LED |
| Modèle | 1 chambre |

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

| | |
|---|-----|
| Consommation électrique moyenne (kWh/h) | 2,9 |
|---|-----|

COMMANDE

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

ALIMENTATION

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Puissance électrique raccordée (kW) | 9 |
| Tension (V) | 400 V TRI + N |
| Fréquence (Hz) | 50 |

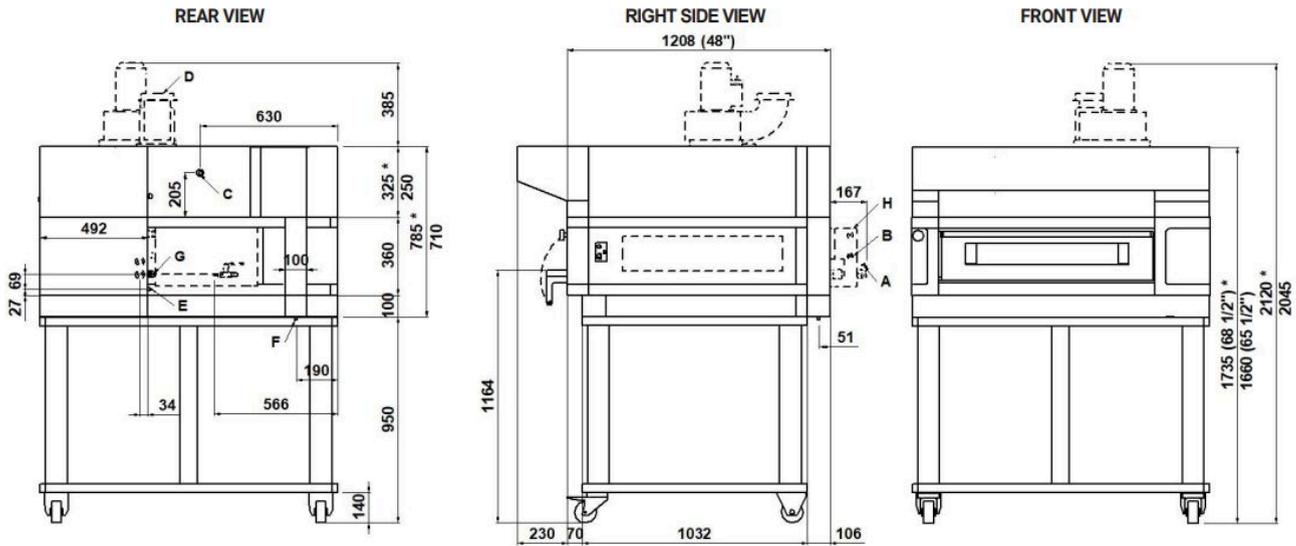
DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|-------------------------------------|---------------|
| Profondeur (mm) | 1443 |
| Largeur (mm) | 1365 |
| Hauteur (mm) | 710 |
| Dimensions intérieures (LxPxH) (mm) | 950x735x160 |
| Poids net (kg) | 234 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 1365x1443x710 |

LOGISTIQUE

| | |
|-----------------|-----|
| Poids brut (kg) | 284 |
|-----------------|-----|

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 Ø8 steamer water outlet | 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 | H Steamer 1600W (see data sheet) |

Accessoires et options

Accessoires

- S100L/60** Etuve sur roulettes haut. 600 pour S100E avec 6 jeux de glissières
- S100S/60** SUPPORT SUR ROULETTE HT600 FOUR S100E
- S100S/80** Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 800 pour S100E
- S100S/95** Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 950 pour S100E
- S100L/80** Etuve sur roulettes haut. 800 pour S100E avec 6 jeux de glissières
- OE020610** Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions S100E
- 0A020150** ENTRETOISE HAUTEUR 25cm POUR S100
- S100S/105** Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 1050 pour S100E

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