

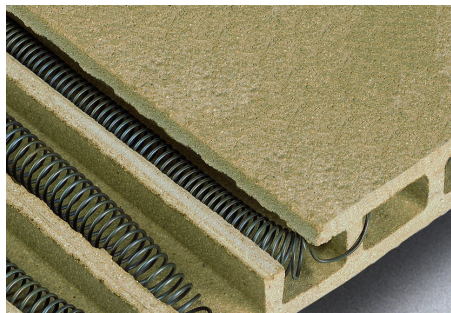
Four à sole, serieS Icon, 1 chambre STONEBAKE, 6 pizzas ø30 ou 2 pizzas ø45 ou 2 plaques 600x400



Informations produit

- › Design ICON exclusif.
- › 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.
- › 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



+ 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.



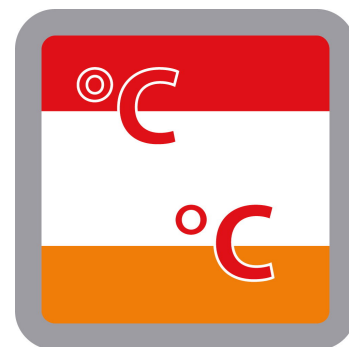
+ Robustesse

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



+ 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)	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

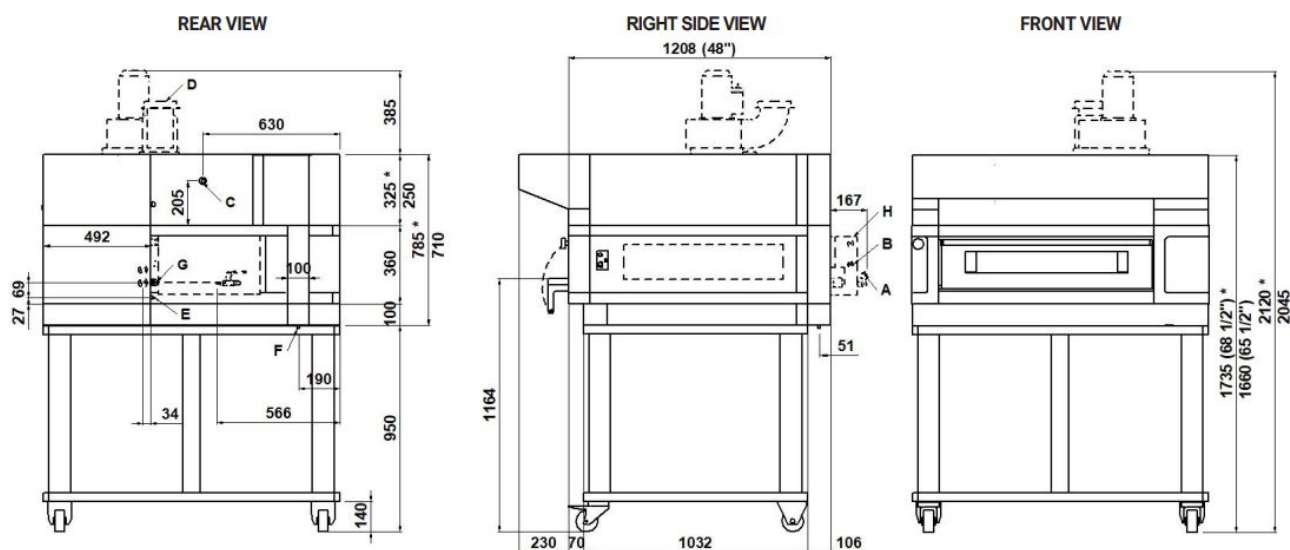
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1443
Largeur (mm)	1365
Hauteur (mm)	785
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x735x160
Poids net (kg)	218
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1443x785

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	268
-----------------	-----

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

- 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
- OE020610** Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions S100E
- 0A020340** ENTRETOISE HAUT.25cm S100ICON/X100
- S100S/105** Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 1050 pour S100E
- S100L/70-I** Etuve sur roulettes haut. 700 pour S100E ICON
- S100L/90-I** Etuve sur roulettes haut. 900 pour S100E 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
- MO0901** Ouverture de porte de bas en haut
- MO1905** Sole tôle bossée et non réfractaire