

## Four à sole, serieS Icon, 2 chambres STONEBAKE, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 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.



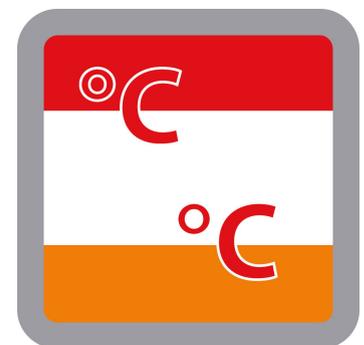
### + Robustesse

- 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)	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)	134
Capacité totale plaques 600x400	4
Type d'éclairage	LED
Modèle	2 chambres

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	5,8
---	-----

### COMMANDE

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

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) par chambre	9
Puissance électrique raccordée (kW)	18
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

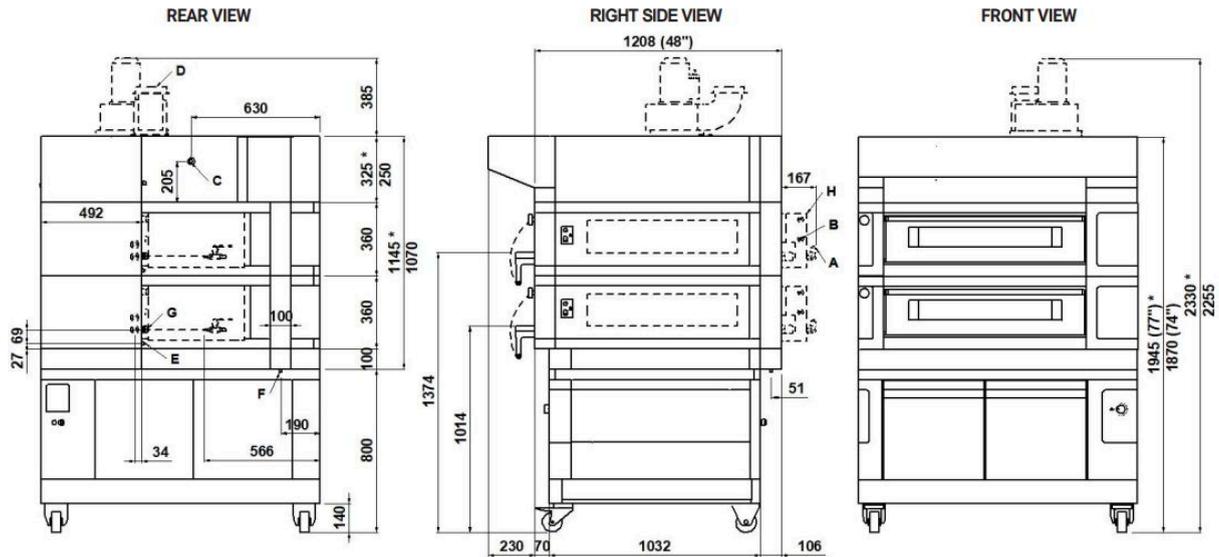
### DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	1443
Largeur (mm)	1365
Hauteur (mm)	1145
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x735x160
Poids net (kg)	367
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1443x1145

### LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	417
-----------------	-----

## Schémas techniques Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)



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

<b>A</b> Ø8 steamer water outlet	<b>B</b> 3/4" male steamer water inlet	<b>C</b> Ø16 Hood condensate exhaust	<b>D</b> Ø150 steam exhaust
<b>E</b> M6 equipotential screws	<b>F</b> Ø12 condensate exhaust	<b>G</b> fairleads	<b>H</b> 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