

Four à convoyeur compact, serie T électrique, 31 pizzas Ø33



Informations produit

- › Four à convoyeur compact avec système de chauffage par air pulsé.
- › Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours en fonction des débits souhaités ou combiner des modes de cuisson. Température maximale de 320°C.
- › Commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole.
- › Commandes électroniques avec affichages digitaux.
- › Nombreuses fonctions : 20 programmes enregistrables, fonction économie d'énergie lors des temps morts avec possibilité d'arrêter le tapis, etc.
- › Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis (de 30 secondes à 20 minutes).
- › Système de refroidissement de la structure extérieure pour une sécurité optimale.
- › Sens d'avancement du tapis gauche / droite avec possibilité d'inversion.
- › Construction intégrale en acier inox.
- › Tapis en fil d'acier inox facile à extraire pour l'entretien.
- › Porte frontale de visite de la chambre de cuisson sur charnière.
- › Turbines et canalisations du flux d'air pulsé en acier inox.
- › Isolation thermique par laine de roche et lames d'air.
- › Résistances de chauffage facilement accessibles.
- › Livré avec tablette de sortie et 12 grilles Ø 33 cm.
- › Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- › Configuration à une chambre de cuisson : 74dB.

Avantages



+ Productivité accrue

Le serieT monte en température rapidement, pour une phase de cuisson rapide et toujours parfaite. L'idéal pour les rythmes de production soutenus des chaînes de pizzerias et de restauration.

+ Polyvalence

Le SerieT cuit rapidement et facilement tout type de pizzas : classique, pala, plaque. Pour des pâtes fraîches, surgelées ou prêtes à régénérer, qu'il s'agisse de pizzas ou fougasses, le SerieT exalte vos préparations tout en respectant leurs garnitures.

+ Encombrement réduit et personnalisation

De par ses dimensions réduites, le four peut être facilement installé dans des espaces restreints. Panneau de commandes rationalisé et poignée aux dimensions réduites pour limiter l'encombrement total. Possibilité de superposer jusqu'à trois fours du même modèle sans aucun raccord de cheminée et combiner les modèles entre eux pour satisfaire les exigences de votre établissement.



+ Best-flow

Best-flow : pour empêcher le reflux d'air



+ Compacte

Dimensions compactes : peut être posé directement sur comptoir



+ Cool-around

Cool-around : surfaces extérieures froides pour un maximum de sécurité et de confort

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Type de produit	Classique, Romaine, Plaque, Pala, Pâtisserie, Autres aliments
Débit horaire pizzas (ø 45 cm)	20
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	31
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	Électriques

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	4,5
---	-----

COMMANDE

Régulation	Commande électronique
------------	-----------------------

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	8.9
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

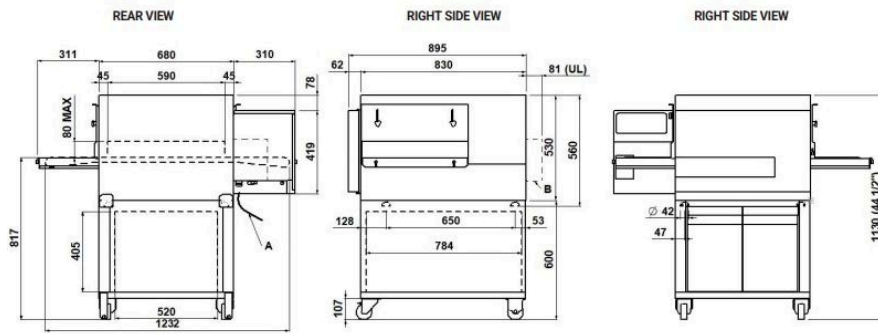
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	895
Largeur (mm)	1314
Hauteur (mm)	560
Largeur du tapis (mm)	500
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	500x590x80
Poids net (kg)	121
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1314x895x560

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	142
-----------------	-----

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



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

A	B
Electrical cable length 4 meters	Only for UL model fairlead

DIMENSIONS

External height	1130mm
External depth	895mm
External width	1314mm
Weight (excl. stand)	121kg

SHIPPING INFORMATION

Dimensions of packed oven	705mm
Height	1020mm
Depth	1465mm
Width	(121+21)kg
Weight	

FEEDING AND POWER

Standard feeding	
A.C. V400 3N	
Feeding on request	
A.C. V230 3 V230 1N	
Frequency	50/60Hz

TOTAL BAKING CAPACITY

*N° Pizzas /hour	
Pizzas diameter 330mm	N°31
Pizzas diameter 450mm	N°20

Packaged stand dimensions:	
Height	625mm
Depth	745mm
Width	900mm
Weight	(22+7)kg

Max power	8,9kW
*Medium cons/hour	4,5kWh
Connecting cable for each chamber	
tipo H07RN-F	
5x4mm ² (V400 3N)	
4x6 mm ² (V230 3)	
3x10mm ² (V230 1N)	