

## Four à sole iDeck, commandes électroniques, 1 chambre, 2 pizzas ø33



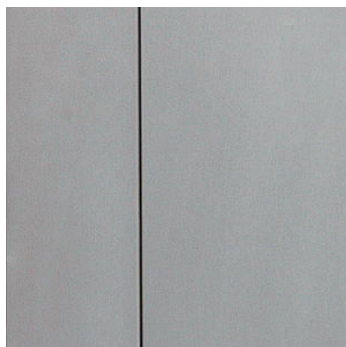
COMMANDES  
ÉLECTRONIQUES



### Informations produit

- › Fours électriques superposables non modulaires à sole.
- › Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- › Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson optimale.
- › Isolation par laine de roche protégée par un film pour une plus grande longévité de l'isolation.
- › Construction extérieure en acier inox.
- › Porte avec poignée inox toute largeur et assistée par ressort pour un meilleur confort de manipulation.
- › Porte vitrée en verre trempé.
- › Éclairage intérieur orienté et protégé.
- › Gestion indépendante des puissances en voûte et sole (Dual Power).
- › Contrôle continu de la température à l'aide de 2 sondes pour un écart garanti de + ou - 2°C par rapport à la température de consigne pour une haute précision.
- › Affichage des températures de consigne et réelles par afficheurs électroniques.
- › Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- › Temps de cuisson : 4 minutes à 350°C.
- › Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- › Ce modèle peut être alimenté en 230V (Mono).

## Avantages



### + Construction inox

Construction en acier inox, résistances blindées en inox



### + Porte vitrée

Porte vitrée en verre trempé simple



### + Sole réfractaire

Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS1 - Produit à compétence spécifique
Type de produit	Classique, Romaine, Autres aliments
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	2
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	2
Débit horaire pizzas (ø 45 cm)	10
Montée en température du four à 350°C (min)	40
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	12
Modèle	1 chambre

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	2,5
---	-----

### COMMANDE

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

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	5
Tension (V)	400 V (Tri+N) ou 230 V (Mono)
Fréquence (Hz)	50

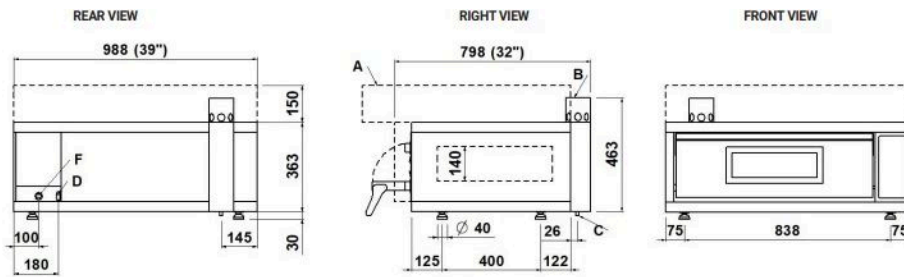
### DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	798
Largeur (mm)	988
Hauteur (mm)	660
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	720x420
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	720x420x140
Poids net (kg)	80
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	988x798x660

### LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	101
-----------------	-----

**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.

<b>A</b> Ø100 hood steam collector	<b>B</b> Ø INT. 102 steam exhaust	<b>C</b> Ø12 condensate exhaust	<b>D</b> M6 equipotential screw
<b>F</b> Electrical cable length 3 meters			

**EXTERNAL DIMENSIONS**

External height	463 mm
External depth	798 mm
External width	988 mm
Weight	80 kg

**SHIPPING INFORMATION**

<b>Packed oven sizes:</b>	
Height	410 mm
Depth	850 mm
Width	1025 mm
Weight	(80+21) kg

**FEEDING AND POWER**

Standard feeding	A.C. V400 3N
Feeding on request	A.C. V230 3 - A.C. V230 1N
Frequency	50/60 Hz
Max power	5 kW
*Average power cons	2,5 kWh
Connecting cable	type H07RN-F
	5x2.5 mm <sup>2</sup> (V400 3N)
	4x4 mm <sup>2</sup> (V230 3)
	3x4 mm <sup>2</sup> (V230 1N)

**TOTAL BAKING CAPACITY**

Tray (600x400)mm	1
Pizza diameter 350mm	2

<b>Packed hood sizes:</b>	
Height	180 mm
Depth	950 mm
Width	1060 mm
Weight	(14+7) kg