

Four à sole iDeck, commandes électroniques, 2 chambres, 2x2 pizzas ø33



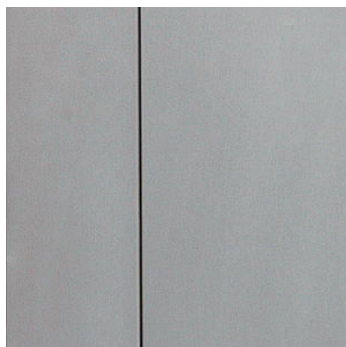
COMMANDES
ÉLECTRONIQUES



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)	4
Débit horaire pizzas (ø 45 cm)	20
Montée en température du four à 350°C (min)	40
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	24
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

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

COMMANDE

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

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	10
Tension (V)	400 V (Tri+N) ou 230 V (Mono)
Fréquence (Hz)	50

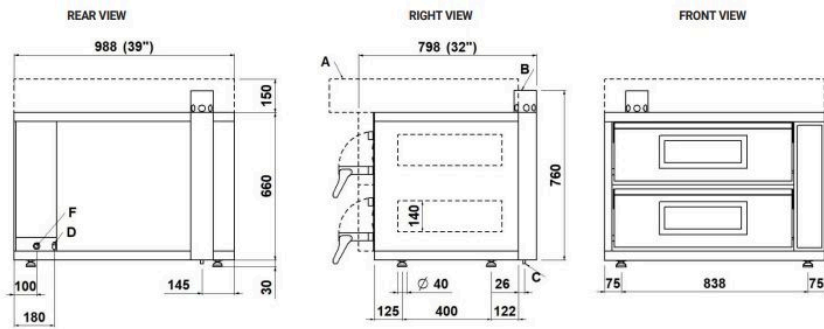
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	798
Largeur (mm)	988
Hauteur (mm)	363
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	720x420
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	720x420x140
Poids net (kg)	130
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	988x798x363

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	153
-----------------	-----

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



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

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

EXTERNAL DIMENSIONS

External height	760 mm
External depth	798 mm
External width	988 mm
Weight	130 kg

TOTAL BAKING CAPACITY

Tray (600x400)mm	2
Pizza diameter 350mm	4

SHIPPING INFORMATION

Packed oven sizes:	
Max height	710 mm
Max depth	850 mm
Max width	1025 mm
Weight	(130+23) kg
Packed hood sizes:	
Height	180 mm
Depth	950 mm
Width	1060 mm
Weight	(14+7) kg

FEEDING AND POWER

Standard power supply	
A.C. V400 3N	
Optional power supply	
A.C. V230 3 - A.C. V230 1N	
Frequency	50/60 Hz
Max power	10 kW
*Average power cons	5 kWh
Connecting cable	
type H07RN-F	
5x4 mm ²	(V400 3N)
4x6 mm ²	(V230 3)
3x10 mm ²	(V230 1N)