

FOUR REFINING CORE 2 CHAMBRES



CLASSIQUE



ROMAINE



Informations produit

- › Un four compact conçu pour le Refining®.
- › La technologie exclusive brevetée Condecktion® allie la perfection de la cuisson statique à la rapidité de la ventilation contrôlée des flux de chaleur. Maximiser la vitesse de travail et de service pour un résultat égal à des produits fraîchement cuits.
- › Gestion séparée de la puissance voûte et sole grâce à la technologie Dual-Power®.
- › Tablette couleur antireflet TFT 10,1"IPS multilingue et tactile.
- › Cycles de Refining® prédéfinis.
- › SmartDeck™ avec ajustement continu de la puissance des éléments chauffants en fonction de la présence et du type de produit cuit.
- › Minuteur ReadyToGo, programmer jusqu'à deux démarrages et arrêts quotidiens.
- › Fonction PowerCleaning™ pour un nettoyage facilité.
- › Isolation thermique avec la technologie CoolAround®.
- › Température maximale de 290°C.
- › La puissance maximale du CORE est de 4 kW, avec une consommation moyenne de 1,5 kW/h, par chambre.

Avantages



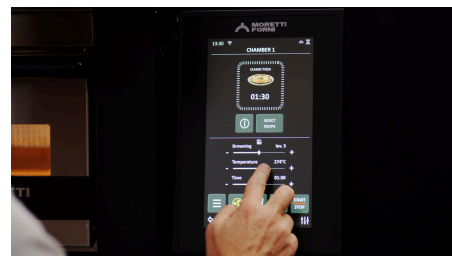
+ Compacité et modularité

Facilitent son intégration dans n'importe quel espace grâce à sa profondeur de 618 mm. Sa polyvalence permet de terminer la cuisson de produits comme les fonds de pizza, les produits semi-finis prêts à cuire et de cuisiner de toutes pièces des plats gastronomiques, des petites pâtisseries, en atteignant une température maximale de 290°C.



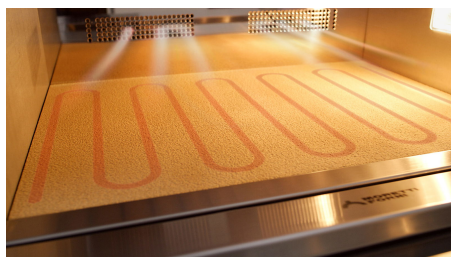
+ Rapide et économique

Réduit les temps d'attente grâce à une cuisson minute, élimine le gaspillage et réduit la consommation. La puissance maximale du CORE est de 4 kW, avec une consommation moyenne de 1,5 kW/h.



+ Cuisson intelligente

Grâce à la tablette avec interface tactile et intuitive, et le contrôle à distance, la gestion est facile et simplifiée. Possibilité de personnaliser le Refining®.



+ Jusqu'à 20% plus rapide avec Refining

La technologie exclusive brevetée Condection® allie la perfection de la cuisson statique à la rapidité de la ventilation contrôlée des flux de chaleur. Maximiser la vitesse de travail et de service pour un résultat égal à des produits fraîchement cuits.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Type d'éclairage	LED

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	1,5
---	-----

COMMANDE

Régulation	Ecran tactile
------------	---------------

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW) par chambre	4
Puissance électrique raccordée (kW)	8
Fréquence (Hz)	50

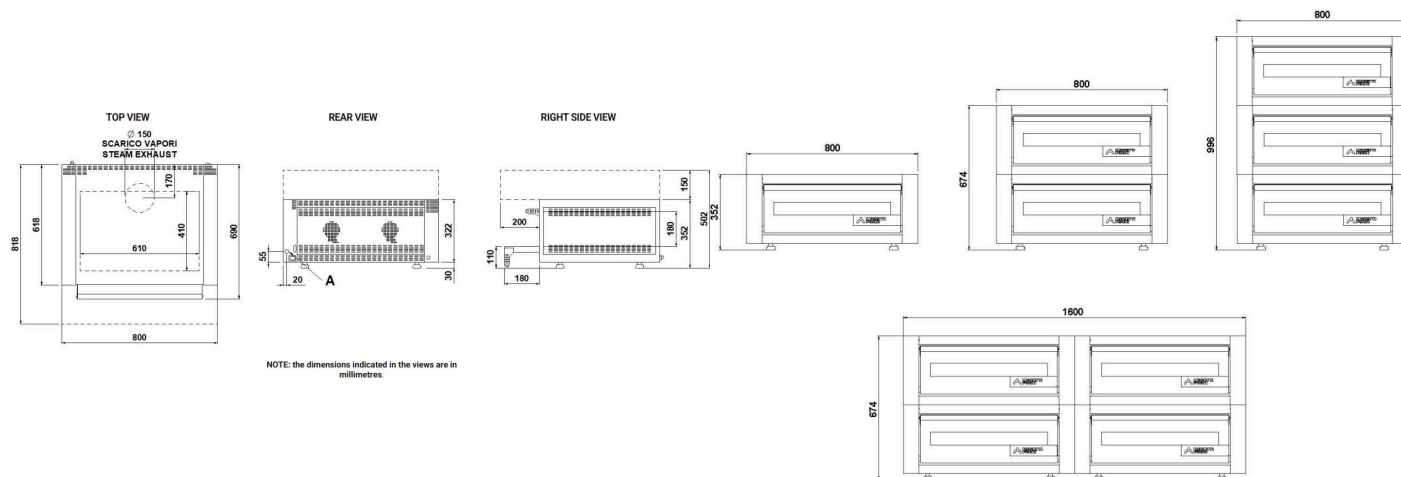
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	618
Largeur (mm)	800
Hauteur (mm)	674
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	610x410x180
Poids net (kg)	100
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	800x618x674

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	120
-----------------	-----

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



Accessoires et options

Accessoires

OK011890 Hotte Core