Four à sole iDeck, commandes électromécaniques, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30

CLASSIQUE

ROMAINE

CONSO 2,3 KW

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 en sole (1 sonde par chambre).
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- Temps de cuisson : 4 minutes à 350°C.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).

Avantages

Porte vitrée

Porte vitrée en verre trempé simple

Régulation iDeck

Régulation indépendante voûte et sole à contrôle électromécanique

Résistance iDeck

Construction en acier inox. Résistances blindes en inox

Sole refractaire

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
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	12
Montée en température du four à 350°C (min)	40
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	48
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	7.7

COMMANDE

Régulation	Commande électromécanique

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	15.4
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

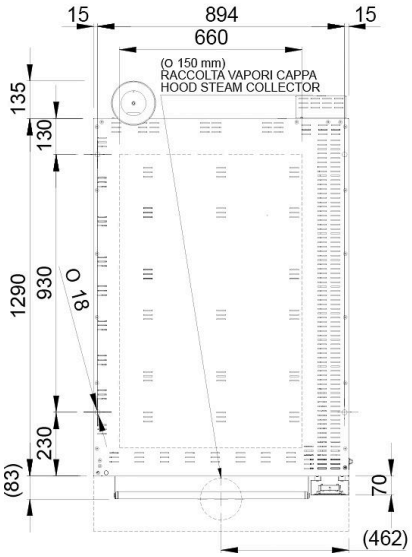
DIMENSIONS ET POIDS

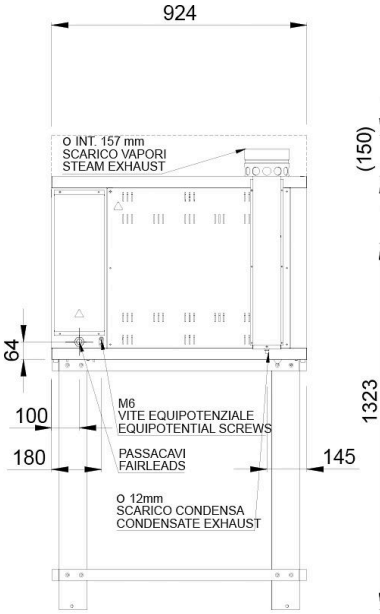
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	660x1056
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	660x1056x140
Poids net (kg)	120
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	924x1425x660

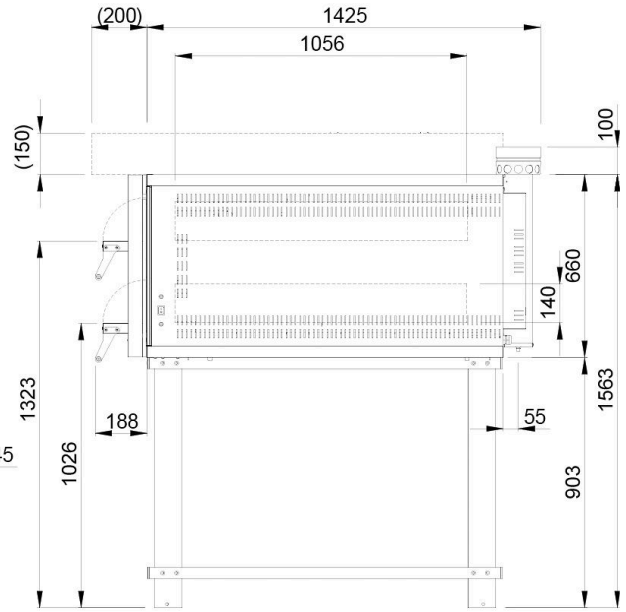
LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	123

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







Accessoires et options

Accessoires

S/65.105-90/1	Support sans glissière pour PD 65.105
L/65.105-100/1	Etuve sur roulettes haut. 1000 avec 5 jeux de glissières
PT 65.105-1	Support avec 3 jeux de glissières pour PM/PD 65.105
OK010350	Hotte non motorisée pour 65.105
OK011010	Hotte motorisée pour 65.105
SUP65.105	Kit superposition 65.105
ROUESPIZZY	Jeu de 4 roulettes pour support four
GLISSIPIZZY65.105	Jeu de glissières pour étuve et support 65.105