

Four à sole iDeck, commandes électromécaniques, 1 chambre, 4 pizzas ø35



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 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
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	4
Montée en température du four à 350°C (min)	40
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	20
Modèle	1 chambre

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	3
---	---

COMMANDE

Régulation	Commande électromécanique
------------	---------------------------

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	6
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

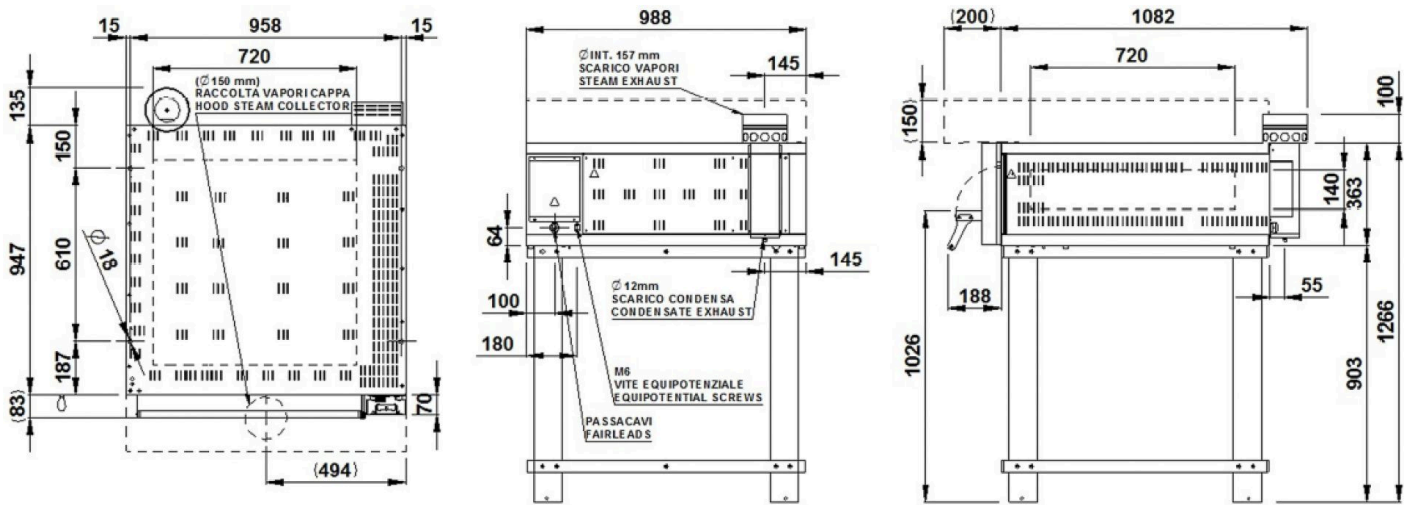
DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	720x720
Poids net (kg)	105
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	988x1082x363

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	126
-----------------	-----

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



Accessoires et options

Accessoires

L/72.72-100 Etuve sur roulettes haut. 1000 avec 5 jeux de glissières

S/72.72-190 Support sans glissière pour PM 72.72/PD 72.72

PT 72.72 Support avec 5 jeux de glissières pour PM/PD 72.72

OK011240 Hotte non motorisée pour 72.72

OK011320 Hotte motorisée pour 72.72

ROUESPIZZY Jeu de 4 roulettes pour support four

GLISSIPIZZY72.72 Jeu de glissières pour étuve et support 72.72

SUP72.72 Kit superposition 72.72