

## Four à sole, serieP, 1 chambre, 4 pizzas ø30 ou 1 pizza ø45 ou 2 plaques 600x400



### Informations produit

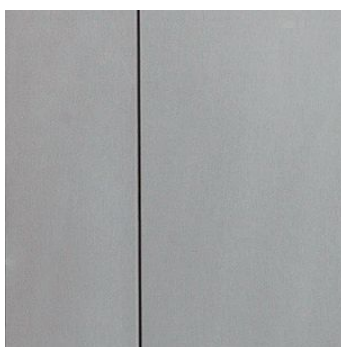
- › Optimisation de la dimension des chambres de cuisson pour les plaques 600x400.
- › Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- › Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- › Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- › Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- › Isolation par laine de roche haute densité pour des consommations électriques réduites.
- › Portes renforcées, vitrées en verre trempé.
- › Eclairage intérieur orienté et protégé.
- › Système d'évacuation des buées (oura).
- › Commandes électroniques avec contrôle indépendant de la voûte et de la sole.
- › Nombreuses fonctions : programmation de températures, allumage différé, mode économique.
- › Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- › Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- › Composés de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

## Avantages



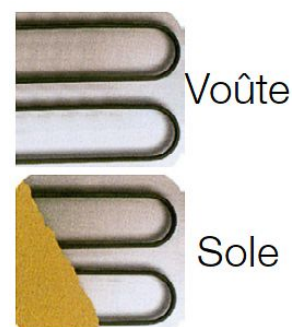
### + Chambre P

Moufle en tôle aluminée haute densité avec sole en pierre réfractaire, éclairage intérieur positionné sur la droite vers l'avant avec un angle permettant une luminosité totale du four



### + Construction inox

Construction en acier inox, résistances blindées en inox



### + Résistances

Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole



### + Thermostat électronique

Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole, interrupteur général et thermostat de sécurité supplémentaire



### + Version 1 ou 2 chambres

Disponibles en versions 1 ou 2 chambres de cuisson (jusqu'à 4 chambres sur demande) et en 2 dimensions

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	4
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	1
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	1
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	36
Capacité totale plaques 600x400	2
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	4
---	---

### COMMANDE

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

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	7.9
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

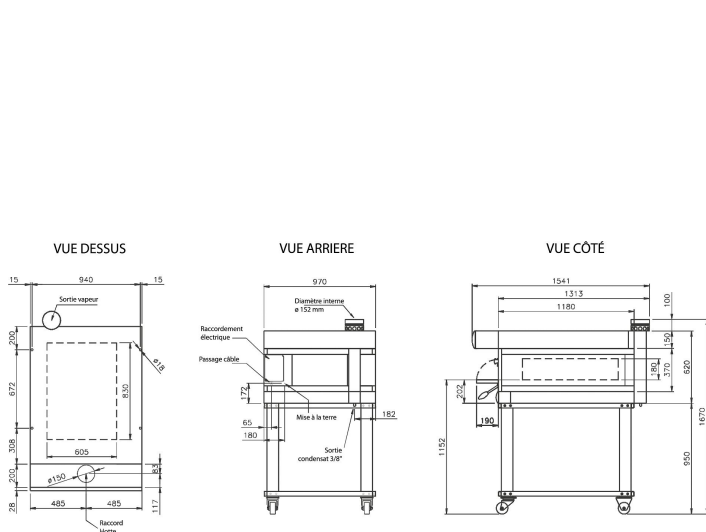
### DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	605x830
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	605x830x180
Poids net (kg)	170
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	970x1541x720

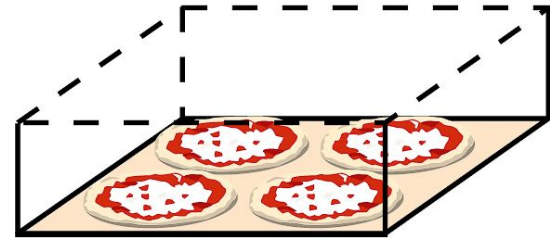
### LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	230
-----------------	-----

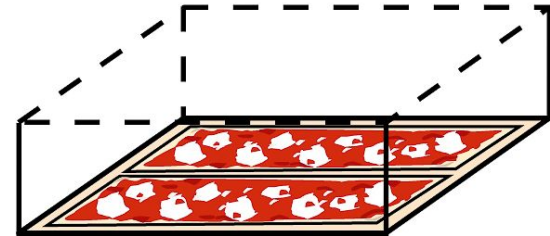
## Schémas techniques Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)




4 ( $\phi$  30 cm)



2 PLAQUES (600x400 mm)



## Accessoires et options

### Accessoires

- P60-S/60 A** Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour P60E
- P60-S/80 A** Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour P60E
- P60-S/95 A** Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour P60E
- MHL/60 A Z** Etuve sur roulettes haut. 600 pour P60E avec 2 jeux de glissières
- MHL/80 A Z** Etuve sur roulettes haut. 800 pour P60E avec 4 jeux de glissières
- OA160600** Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P60E
- OE140300** ENTRETOISE 300mm P/FOUR P60

### Options

- MO1887** Hotte canalisée et motorisée P60E/P80E
- MO1888** Heavy Duty Pack - Kit de protection interne et externe (prix par chambre)
- MO1889** Poignée toute largeur P60 (prix par chambre)