Four à sole, serieP, 1 chambre, 9 pizzas ø30 ou 3 pizzas ø45 ou 4 plaques de 600x400

CLASSIQUE

ROMAINE

PLAQUE

PALA

CONSO 1,9 KW

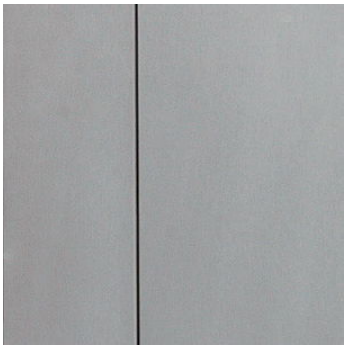
Informations produit

- 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

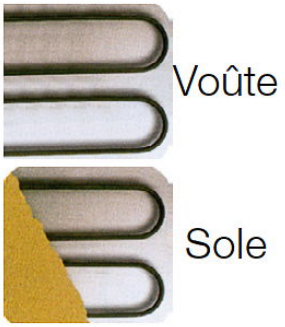
Chambre P

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
Type de produit	Classique, Romaine, Pala, Plaque, Pâtisserie
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	9
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	3
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	9
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	3
Capacité plaques 600x400 par chambre	4
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	42
Capacité totale plaques 600x400	4
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	5.5

COMMANDE

Régulation	Commande électronique

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	11
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

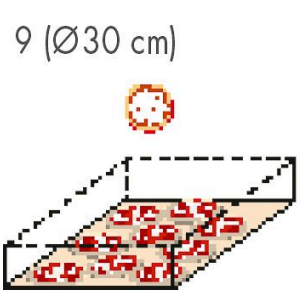
DIMENSIONS ET POIDS

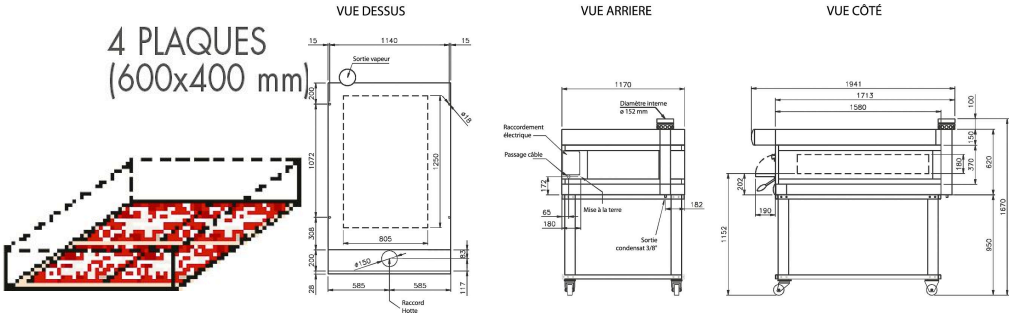
Profondeur (mm)	1941
Largeur (mm)	1170
Hauteur (mm)	720
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	805x1250
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	805x1250x180
Poids net (kg)	230
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1170x1941x720

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	260

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





Accessoires et options

Accessoires

MHL/60 C Z	Etuve sur roulettes haut. 600 pour P80E avec 2 jeux de glissières
MHL/80 C Z	Etuve sur roulettes haut. 800 pour P80E avec 4 jeux de glissières
OA160700	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions P80E
P80-S/60 C	Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour P80E
P80-S/80 C	Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour P80E
P80-S/95 C	Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour P80E
0E140500	ENTRETOISE 300mm P/FOUR P80

Options

MO1888	Heavy Duty Pack - Kit de protection interne et externe (prix par chambre)
MO1890	Poignée toute largeur P80 (prix par chambre)
MO1887	Hotte canalisée et motorisée P60E/P80E