Four à sole, serieS Icon avec étuve, 1 chambre, 8 pizzas ø30 ou 3 plaques 600x400

Informations produit

- Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- Four avec étuve chauffante sur roulettes et hotte, uniquement dans son ensemble
- Design ICON exclusif
- 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.
- Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide.
- Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts.
- Vitre affinée par un panneau frontal type « combat », démontable
- Poignée de porte toute largeur.
- Éclairage intérieur orienté et protégé.
- Aspiration de la hotte améliorée de 32%
- Système d'évacuation des buées (oura).
- Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.
- Contrôle indépendant de la température de la voûte et la sole.
- Nombreuses fonctions : PowerBooster, charge partielle, eco, double timer de cuisson, port USB et mode nettoyage.
- Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.

Avantages

Consommation d'énergie réduite

La gamme serieS est le four professionnel électrique avec la plus faible consommation énergétique au monde. Grâce aux différentes innovations et fonctionnalitées, tel que l'Eco Standby ou le Power Booster, il est possible de gérer votre consommation au plus proche de votre activité. Un faible coût dès la première facture cumulé à un impact environnemental minimal.

Multifonctionnalités et polyvalence

Les fours serieS vous permettront de réaliser différents types d'aliments : de la traditionnelle pizza à de la boulangerie ou pâtisserie, tout devient possible. Choisissez la chambre Multibake pour une production transversale, ou celle spécifique à votre production : Romanbake, Stonebake ou Fastbake, la polyvalence de la gamme serieS est sans limite.

4 millions de combinaisons

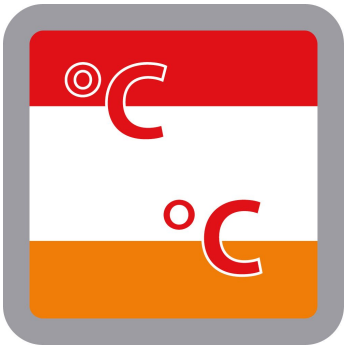
L'union entre une technologie de pointe et la recherche constante de la perfection vous permet de créer le four qui répond le mieux à vos besoins. Personnalisez les fours en choisissant les dimensions, le nombre et le type de chambre de cuisson, la construction de la chambre et l'ouverture de la porte, la finition standard ou en ICON, et bien plus encore !

Un concentré de technologie

Les fours serie S disposent de nombreuses fonctionnalités afin de facilité votre quotidien et organiser au mieux votre service. Charge partielle, réserve d'énergie, timer quotidien d'allumage autant d'innovations au service d'une cuisson parfaite.

Commandes électroniques LCD

Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD



Dual Temp

Dual Temp : gestion de 2 températures à l'intérieur de la chambre pour une cuisson optimale

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	8
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	6
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	3
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	8
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	6
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	3
Capacité plaques 600x400 par chambre	3
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	75
Capacité totale plaques 600x400	3
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/h)	3,5

COMMANDE

Régulation	Commande électronique par écran couleur LCD

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	12
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

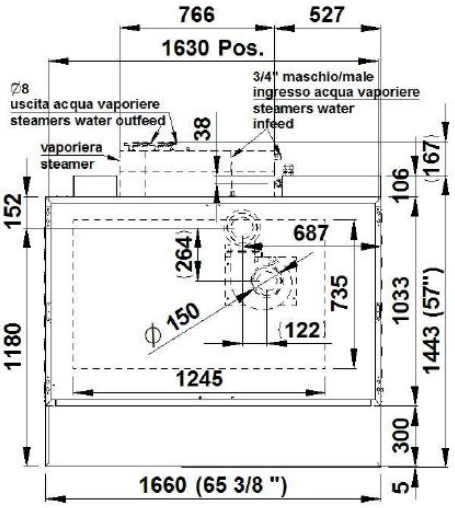
DIMENSIONS ET POIDS

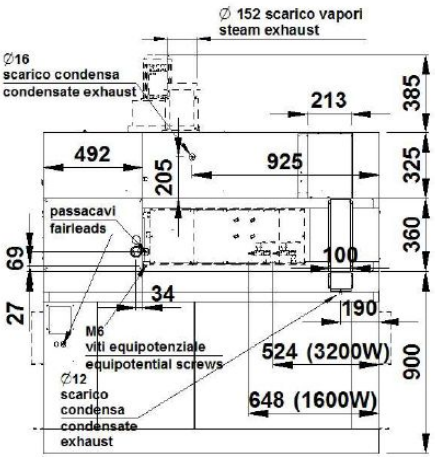
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	1245x735
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	1245x735x160
Poids net (kg)	395
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1660x1443x1585

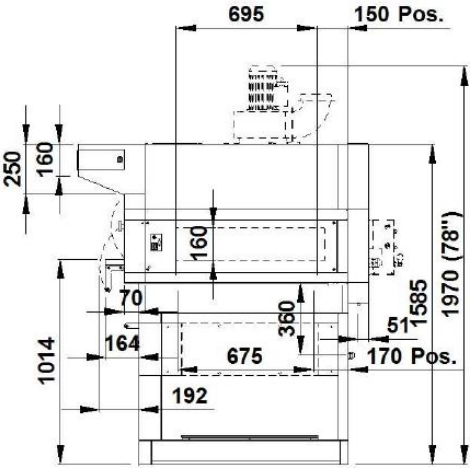
LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	455

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







Accessoires et options

Accessoires

SPPELLE	Support pour pelles pour étuves S100E/S120E
0A020350	ENTRETOISE HAUTEUR 25cm POUR S120ICON

Options

MO0901	Ouverture de porte de bas en haut
MO0902	Réduction de la puissance installée de 20 % en conservant la puissance disponible à l'utilisation ((prix par
MO1904	Motorisation de la hotte
MO1905	Sole tôle bossée et non réfractaire
MO0900	Chambre entièrement en pierre réfractaire (prix par chambre).
MO2009	Chambre Multibake S120 H30
MO2004	Chambre Stonebake S120
MO2019	Chambre Romanbake S120