

Four à sole iDeck, commandes électromécaniques, 2 chambres, 2x4 pizzas



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



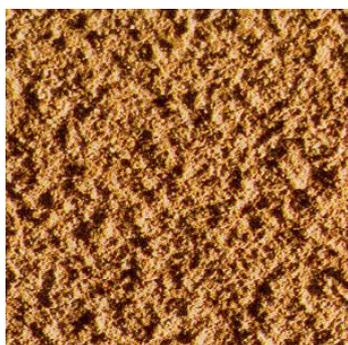
+ Régulation iDeck

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) | 8 |
| Montée en température du four à 350°C (min) | 40 |
| Nombre de chambres | 2 |
| Débit horaire pizzas (ø 33 cm) | 24 |
| Type d'éclairage | Intérieur |
| Modèle | 2 chambres |

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

| | |
|---|-----|
| Consommation électrique moyenne (kWh/h) | 4.2 |
|---|-----|

COMMANDE

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

ALIMENTATION

| | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Puissance électrique raccordée (kW) | 8.4 |
| Tension (V) | 400 V (Tri+N) ou 230 V (Mono) |
| Fréquence (Hz) | 50 |

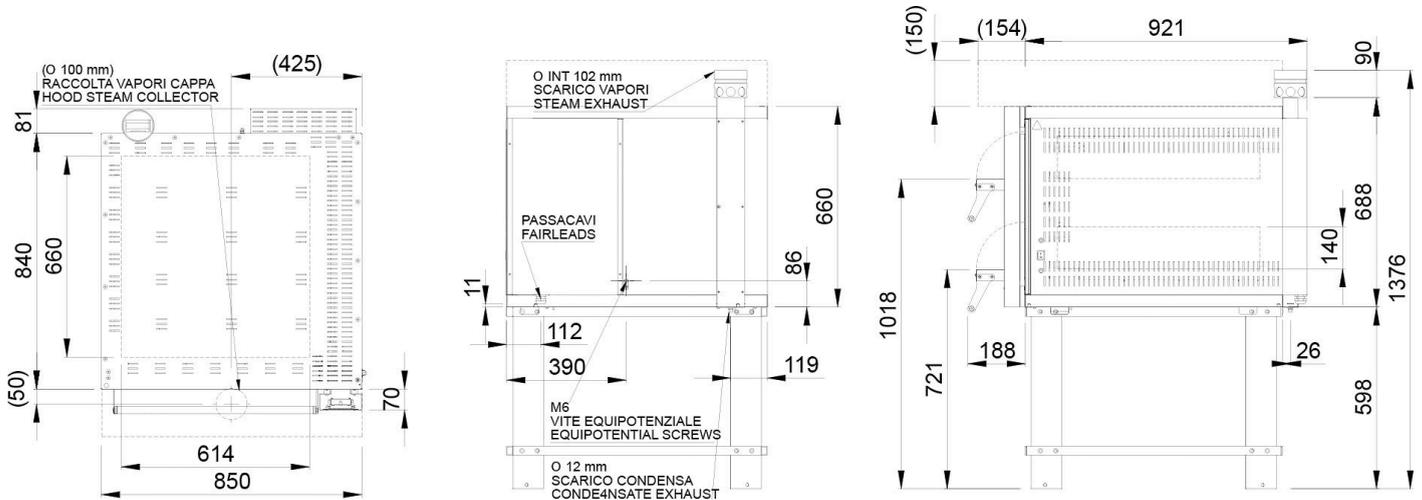
DIMENSIONS ET POIDS

| | |
|---|-------------|
| Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm) | 614x660 |
| Dimensions intérieures (LxPxH) (mm) | 614x660x140 |
| Poids net (kg) | 133 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) | 850x920x688 |

LOGISTIQUE

| | |
|-----------------|-----|
| Poids brut (kg) | 240 |
|-----------------|-----|

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



Accessoires et options

Accessoires

S/60.60-90/1 Support sans glissière pour PM 60.60/PD 60.60

L/60.60-70/1 Etuve sur roulettes haut. 700 avec 3 jeux de glissières

L/60.60-100/2 Etuve sur roulettes haut. 1000 avec 5 jeux de glissières

PT 60.60-1 Support avec 5 jeux de glissières pour PM/PD 60.60

OK170000 Hotte non motorisée pour 60.60

OK011040 Hotte motorisée pour 60.60

SUP60.60 Kit superposition 60.60

ROUESPIZZY Jeu de 4 roulettes pour support four

GLISSIPIZZY Jeu de glissières pour étuve et support