

Four à sole, serie S, 1 chambre, 6 pizzas ø30 ou 2 plaques 600x400



Informations produit

- › 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.
- › Résistances de nouvelle génération pour une montée en température rapide.
- › Porte renforcée avec vitrage trempé, contrebalancée par ressorts pour une utilisation sans efforts.
- › Poignée de porte toute largeur.
- › Éclairage intérieur orienté et protégé.
- › 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



+ Chambre Fastbake pour la pizza napolitaine contemporaine !

Biscotto posés sur des résistances blindées positionnées en voûte et sole. Cuisson de la pizza napolitaine contemporaine en 2min30 maximum. Chambre qui peut atteindre jusqu'à 500°C. Augmentation de la productivité de 25% par rapport à la chambre Multibake de série. Une adaptabilité qui permet l'usage d'un four unique avec un encombrement réduit.



+ 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 fonctionnalités, 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 faciliter 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.



+ Commande électronique

Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compétence spécifique
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas par chambre (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	2
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas totale (ø 35 cm)	4
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	2
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	1
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	65
Capacité totale plaques 600x400	2
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	1 chambre

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

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

COMMANDE

Régulation	Commande électronique par écran couleur LCD
------------	---

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	9
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

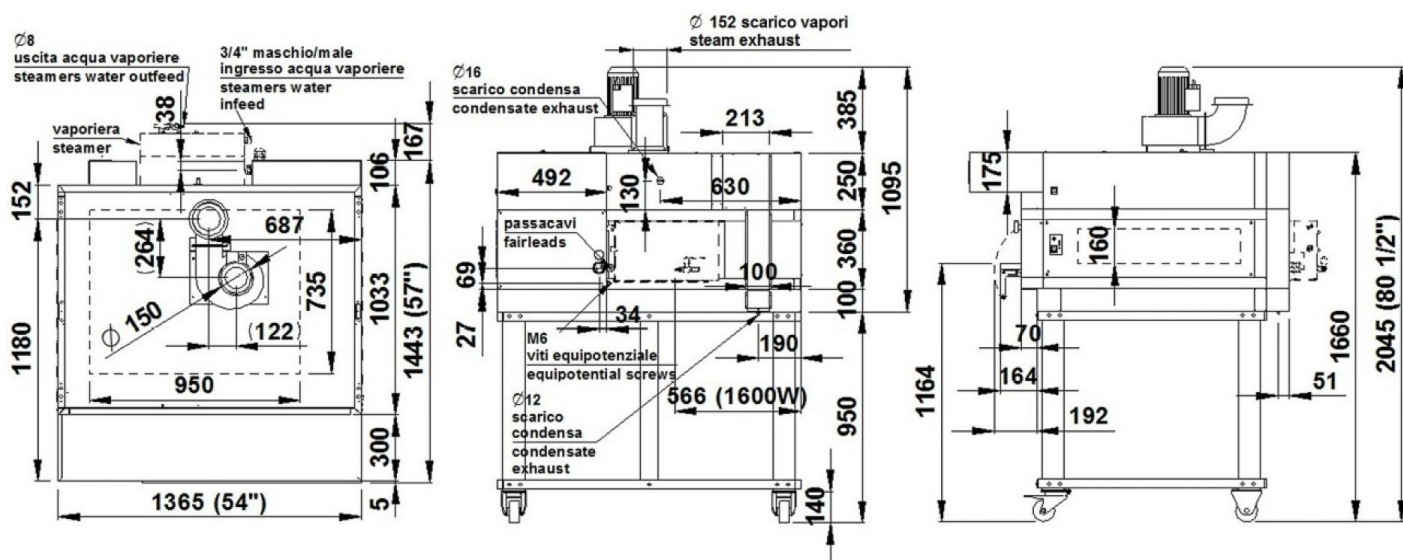
DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	950x735
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	950x735x160
Poids net (kg)	234
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1365x1443x710

LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	284
-----------------	-----

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



Accessoires et options

Accessoires

S100L/80	Etuve sur roulettes haut. 800 pour S100E avec 6 jeux de glissières
S100S/60	SUPPORT SUR ROULETTE HT600 FOUR S100E
S100S/80	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 800 pour S100E
S100S/95	Support ouvert sur roulettes sans glissières haut. 950 pour S100E
S100L/60	Etuve sur roulettes haut. 600 pour S100E avec 6 jeux de glissières
OE020610	Jeu de glissières pour étuves et supports sur versions S100E
OA020150	ENTRETOISE HAUTEUR 25cm POUR S100

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).
MO2007	Chambre Multibake S100 H30
MO2002	Chambre Stonebake S100
MO2017	Chambre Romanbake S100
MO2022	Chambre Fastbake S100