

## Four à sole iDeck, commandes électromécaniques, 1 chambre, 4 pizzas ø35



### 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 |
| Type de produit                             | Classique, Romaine                     |
| Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)       | 4                                      |
| Capacité pizzas totale (ø 30 cm)            | 4                                      |
| Capacité pizzas totale (ø 35 cm)            | 4                                      |
| Montée en température du four à 350°C (min) | 40                                     |
| Nombre de chambres                          | 1                                      |
| Débit horaire pizzas (ø 33 cm)              | 20                                     |
| Modèle                                      | 1 chambre                              |

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

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

### COMMANDE

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

### ALIMENTATION

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| Puissance électrique raccordée (kW) | 6             |
| Tension (V)                         | 400 V TRI + N |
| Fréquence (Hz)                      | 50            |

### DIMENSIONS ET POIDS

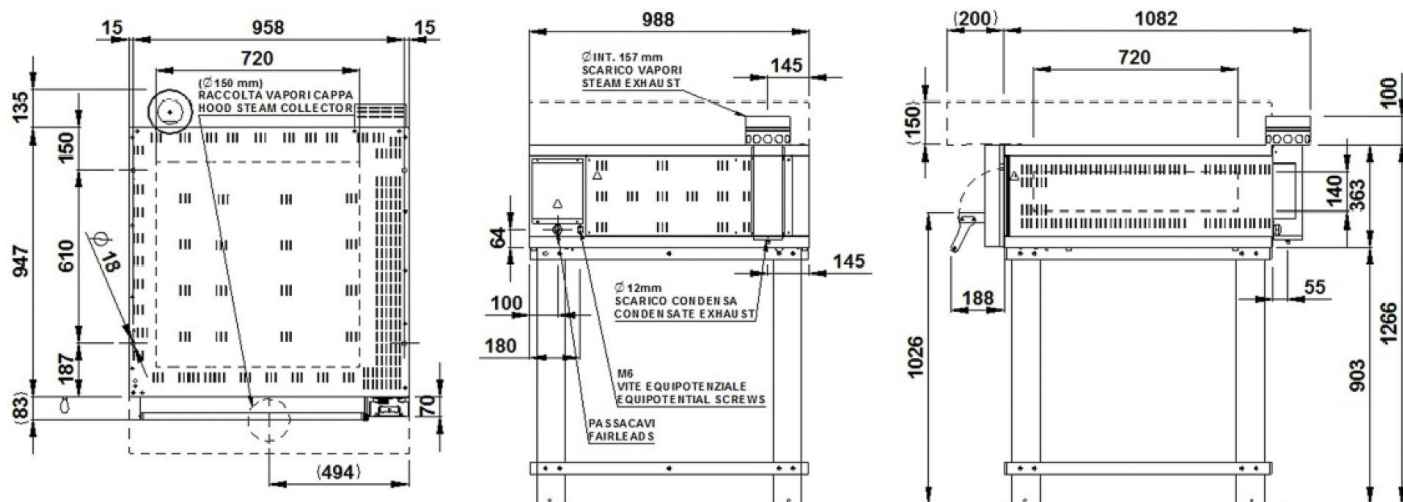
|                                           |              |
|-------------------------------------------|--------------|
| Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm) | 720x720      |
| Poids net (kg)                            | 105          |
| Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)       | 988x1082x363 |

### LOGISTIQUE

|                 |     |
|-----------------|-----|
| Poids brut (kg) | 126 |
|-----------------|-----|



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



## Accessoires et options

### Accessoires

**ROUESPIZZY** Jeu de 4 roulettes pour support four

**L/72.72-100** Etuve sur roulettes haut. 1000 avec 5 jeux de glissières

**S/72.72-190** Support sans glissière pour PM 72.72/PD 72.72

**PT 72.72** Support avec 5 jeux de glissières pour PM/PD 72.72

**OK011240** Hotte non motorisée pour 72.72

**GLISSIPIZZY72.72** Jeu de glissières pour étuve et support 72.72

**SUP72.72** Kit superposition 72.72

**OK011320** Hotte motorisée pour 72.72

