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





CLASSIQUE

ROMAINE

CONSO 2,3 KW

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 refractaire

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

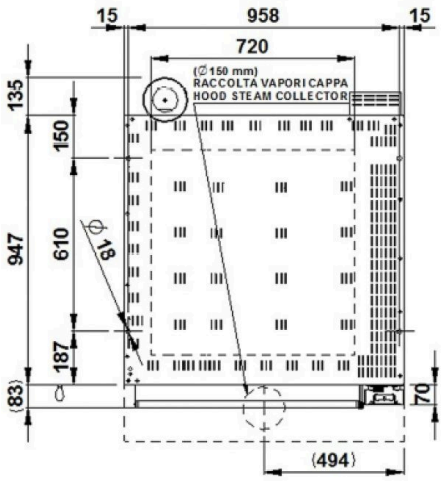
DIMENSIONS ET POIDS

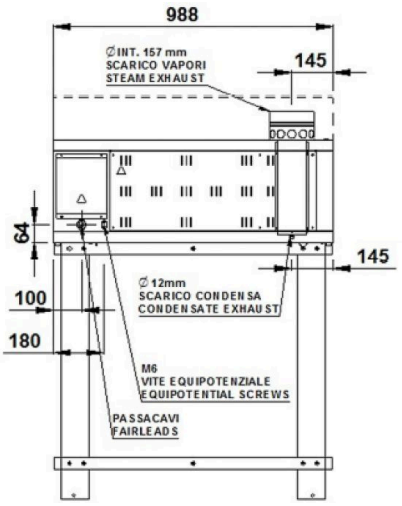
Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	720x720
Poids net (kg)	105
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	988x1082x363

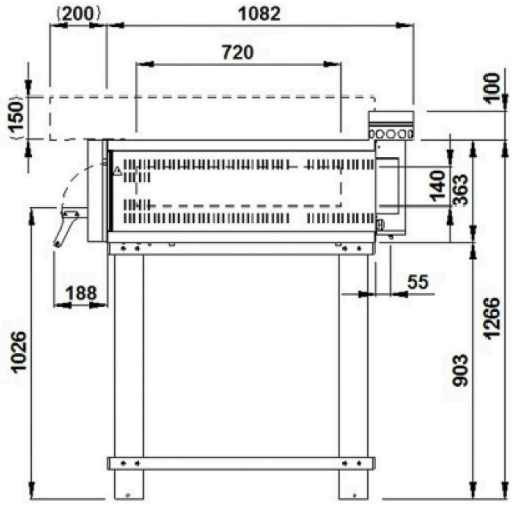
LOGISTIQUE

Poids brut (kg)	126

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







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