

Four à sole, serieP, avec chambre entièrement en pierre réfractaire avec résistances intégrées, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 pizzas ø45 ou 2x2 plaques 600x400













Informations produit

- > Possibilité de composer son four avec 1 ou 2 chambres superposées (jusqu'à 4 chambres sur demande).
- > Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson et une inertie optimales.
- Structure "Heavy Duty" robuste pour une longévité à toutes épreuves.
- Isolation par laine de roche haute densité pour des consommations électriques réduites.
- > Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et sole.
- > Porte renforcée, vitrée en verre trempé.

- > Éclairage intérieur orienté et protégé.
- > Système d'évacuation des buées (oura).
- Commandes électroniques avec contrôle indépendant de la voûte et de la sole.
- Nombreuses fonctions: programmation de températures, allumage différé, mode économique.
- > Montée en température à 350°C en 1h30 minutes.
- > Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- Composé de différents éléments, conditionnés ensemble mais séparés pour faciliter l'installation.





Avantages



+ Chambre Amalfi

Moufle entièrement en pierre réfractaire, construction robuste en inox Aisi 304



+ Résistance ressort

Chauffage par résistance-ressort incorporé dans la pierre de la voûte et de la sole



+ Thermostat électronique

Thermostat électronique séparé pour la voûte et la sole, interrupteur général et thermostat de sécurité supplémentaire



Disponibles en versions 1 ou 2 chambres de cuisson (jusqu'à 4 chambres sur demande) et en 2 dimensions



Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PCS2 - Produit à compéte nce spécifique
Capacité pizzas par chambre (ø 30 cm)	6
Capacité pizzas par chambre (ø 45 cm)	2
Capacité pizzas totale (ø 30 cm)	12
Capacité pizzas totale (ø 45 cm)	4
Capacité plaques 600x400 par chambre	2
Nombre de chambres	2
Débit horaire pizzas (ø 33 cm)	116
Capacité totale plaques 600x400	4
Type d'éclairage	Intérieur
Modèle	2 chambres

PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

Consommation électrique moyenne (kWh/	7 2
h)	7.2

COMMANDE

Régulation Commande électronique

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	14.2
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	650x1035
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	650x1035x180
Poids net (kg)	380
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1020x1650x1050

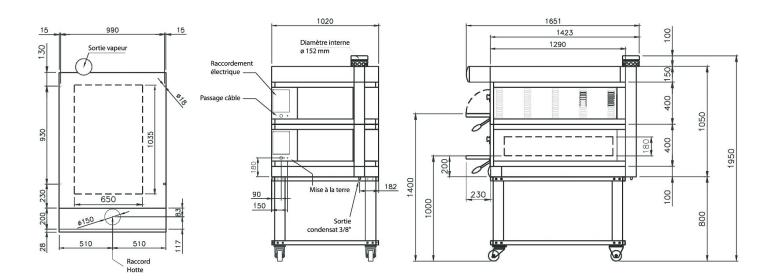
LOGISTIQUE

Poids brut (kg) 430





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



Accessoires et options

Accessoires		Options	
AHL/80 A	Etuve sur roulettes haut. 800 pour Amalfi A avec 4 jeux de glissières	MO1897	Hotte canalisée et motor W - 230V (mono) pour fe
AMALFIS/60A	Support sur roulettes sans glissières haut. 600 pour Amalfi A	MO1901	Heavy Duty Pack - Kit de
AMALFIS/80A	Support sur roulettes sans glissières haut. 800 pour Amalfi A	MO1902	Poignée toute longueur A
AMALFIS/95A	Support sur roulettes sans glissières haut. 950 pour Amalfi A		
GLISSIPIZZY65	5.105 Jeu de glissières pour étuve et support 65.105		
0A040300	ENTRETOISE 30CM AMALFI A		

	-+		-
U	pt	w	I IS

MO1897	Hotte canalisée et motorisée 500m3/h - 1200tr/min - 100 W - 230V (mono) pour four type A
MO1901	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes
MO1902	Poignée toute longueur Amalfi A

