

## Four à sole iDeck, commandes électroniques, 2 chambres, 2x4 pizzas ø30



COMMANDES  
ÉLECTRONIQUES



CLASSIQUE



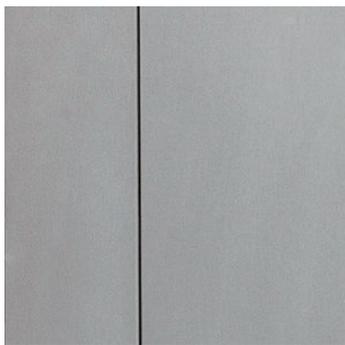
ROMAINE

CONSO  
2 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 sole (Dual Power).
- › Contrôle continu de la température à l'aide de 2 sondes pour un écart garanti de + ou - 2°C par rapport à la température de consigne pour une haute précision.
- › Affichage des températures de consigne et réelles par afficheurs électroniques.
- › Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- › Temps de cuisson : 4 minutes à 350°C.
- › Alimentation électrique 400V (Tri+N).
- › Ce modèle peut être alimenté en 230V (Mono).

## Avantages



### + Construction inox

Construction en acier inox, résistances blindées en inox



### + Porte vitrée

Porte vitrée en verre trempé simple



### + 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)	30
Modèle	2 chambres

### PERFORMANCES ÉNERGÉTIQUES

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

### COMMANDE

Régulation	Commande électronique
------------	-----------------------

### ALIMENTATION

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

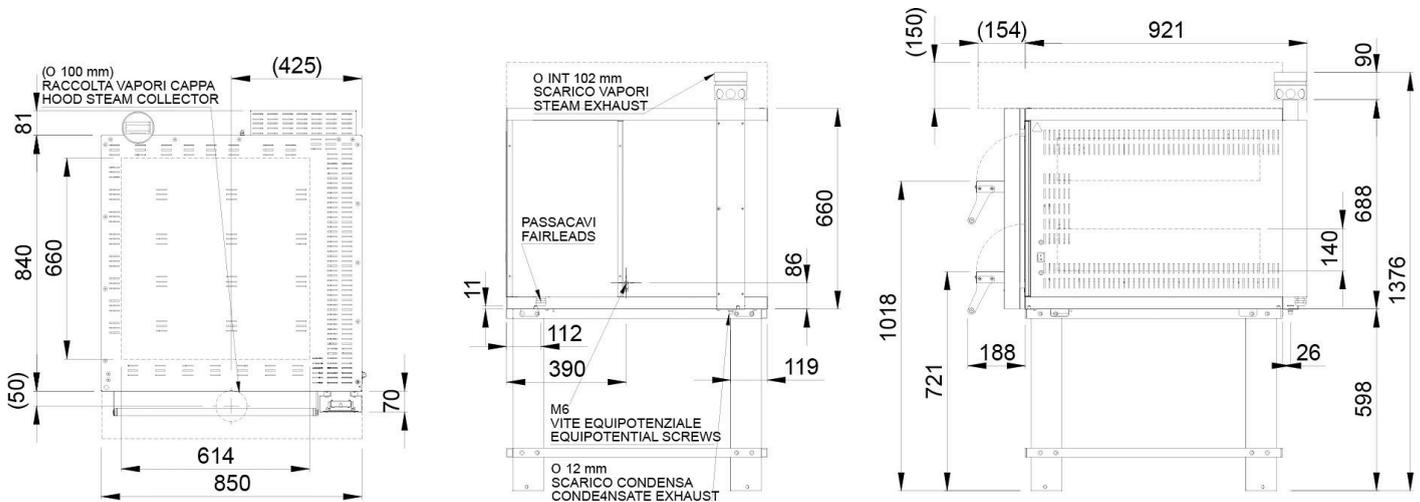
### DIMENSIONS ET POIDS

Dimensions intérieures chambre (LxP) (mm)	614x660
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	614x660x140
Poids net (kg)	210
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	850x920x688

### LOGISTIQUE

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

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