



La Pizza

Mécanique de préparation
Fours à sole
Fours à convoyeur
Meubles de préparation
Consoles réfrigérées





Eberhardt, toutes les solut

Eberhardt vous accompagne dans votre quotidien, avec des gammes Que ce soit pour les cuisines professionnelles, l'entretien du textile ou

Froid



**ARMOIRES ET COFFRES DE STOCKAGE
ARMOIRES ET CAVES À VIN**

LIEBHERR



**MEUBLES ET CONSOLES RÉFRIGÉRÉS
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION**

AFINOX

Cuisson



FOURS

GIORIK MORETTI FORNI



CUISSON HORIZONTALE

TECNOX GIORIK

Lavage



LAVERIE-VAISSELLE

HONVED



BUANDERIE ET CHARIOTS

IPSO Merker

ions d'équipement pour les professionnels

professionnelles adaptées à chacun de vos besoins.

encore la boulangerie-pâtisserie, Eberhardt s'appuie sur le savoir-faire de marques partenaires reconnues.



MACHINES À GLACE



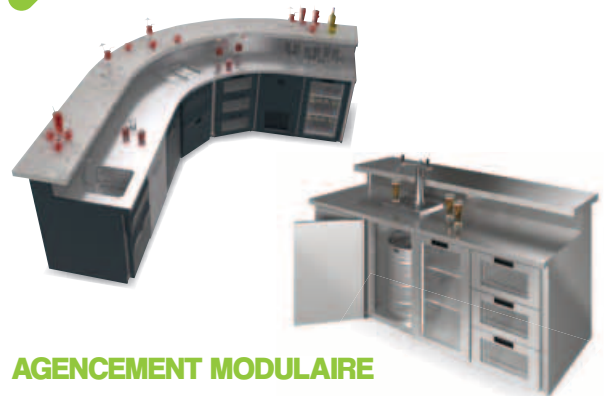
DISTRIBUTION



INOX



Bar



AGENCEMENT MODULAIRE



Pizza

Une gamme complète de la préparation à la cuisson, à découvrir sur les pages suivantes.





Eberhardt, l'excellence au quotidien



100
ans
d'existence

170
Collaborateurs

Le partenaire privilégié des professionnels

La division Pro de l'entreprise est organisée autour de 3 activités : **la Cuisine Professionnelle, l'Entretien du Textile et le Froid Scientifique**. Dans chacune de ses activités, Eberhardt regroupe des gammes de **produits innovants et adaptés** aux besoins du marché, développés en collaboration avec ses partenaires industriels. L'offre Eberhardt est distribuée par un **réseau de revendeurs-installateurs qualifiés**.

L'exigence sans compromis



L'entreprise a fait le choix de sélectionner des **fabricants européens réputés et spécialistes** de leur domaine : Liebherr, Brema, Moretti Forni, Ipso... Avec ces partenaires partageant la même **exigence**, Eberhardt garantit des **produits de qualité** et fait le choix de promouvoir le **savoir-faire européen**.

L'objectif étant de vous proposer des **produits durables et pertinents** ainsi qu'une **offre de services complète** pour répondre à tous vos besoins.

Nos services

Nous mettons à disposition une grande offre de services pour vous garantir un achat serein et en toute confiance.



Expertise technique

Votre installateur bénéficie d'un SAV Eberhardt privilégié pour vous assister au mieux.



Possibilités de financement

Simplicité, flexibilité et tranquillité, nous offrons des possibilités de location longue durée pour préserver votre trésorerie et optimiser votre budget quel que soit votre projet.



Engagement écologique

Conception, fabrication, transport, usage, nous nous engageons à réduire notre impact écologique à chaque étape.



Large stock

50 000 produits en stock permanent (appareils et pièces) pour approvisionner rapidement votre installateur et vous garantir une disponibilité optimale de nos produits.



Livraison à la carte

Notre service de livraison se plie à vos contraintes et exigences. Nous pouvons livrer votre revendeur en 48 à 72h dans toute la France mais aussi organiser une livraison sur site ou sur chantier.



eberhardt-pro.fr Votre site évolue ...

Venez découvrir notre nouveau site et ses nouvelles fonctionnalités !

- Fiches produits détaillées
- Comparateur produits et guides de choix
- Espace projet pour collecter votre sélection de produits
- Tarif et brochures commerciales en ligne, actualités, infos nouveautés... Informations exclusives et opérations spéciales...



Retrouvez-nous sur les Réseaux Sociaux



Actualités, événements, partenariats... toute la vie de l'Équipement PRO au fil des jours...

Des produits testés en conditions réelles !

Eberhardt dispose de sites pilotes qui sont à la fois **centre de démonstration et laboratoire**. Soucieux de la **qualité** et de la **durabilité** de nos produits, nous y mettons notre matériel à l'épreuve dans des conditions réelles.

Eberhardt met également sa large gamme d'équipement professionnel à disposition des **plus grands chefs et talents** en devenant dans des **événements majeurs** : salons, concours, trophées...

Eberhardt équipe notamment les espaces de concours de la sélection France de l'ICC et le Championnat de France de la pizza.



L'univers de la pizza

Plat typique de la cuisine italienne, la pizza est devenue intemporelle et tendance à la fois. Sa recette est sans cesse réinventée tant dans sa forme que dans son goût.



© Dorine Duval



FRANCE
1^{ER} PLUS
GROS CONSOMMATEUR
DE PIZZAS
AU MONDE
EX-ÆQUO AVEC LES ÉTATS-UNIS

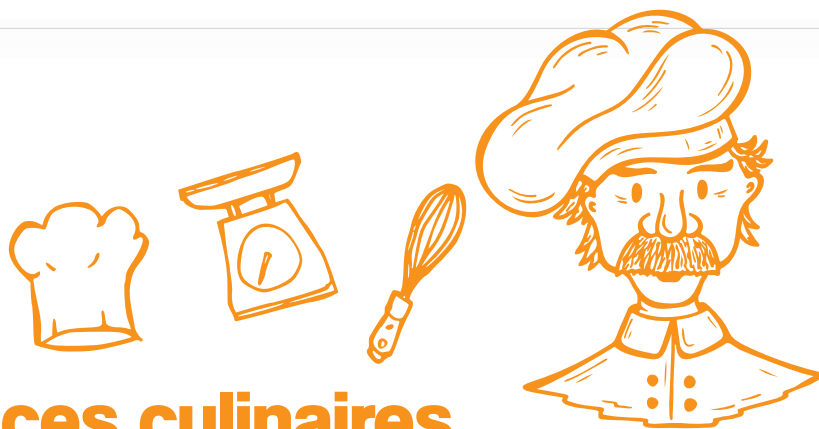
1 PIZZA
SUR 2
ACHETÉE EN
RESTAURANT
SOIT 48%
DE PART DE MARCHÉ



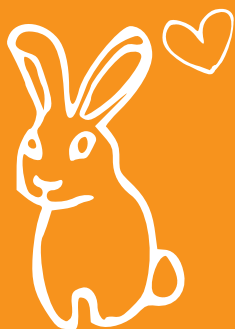
1,1

MILLIARD
DE PIZZAS
CONSOMMÉES
PAR AN EN
FRANCE

Source chiffres : Étude du Cabinet Gira Conseil - 2019



Nouvelles tendances culinaires



RÉGIMES SANS GLUTEN & VEGAN

Intolérances, convictions, les raisons qui expliquent le choix de ces régimes sont multiples.

Ce marché ne cesse de grandir poussant les marques à proposer des gammes complètes et les distributeurs à leur dédier des rayons entiers.

Idée d'application : Essayez la pizza à la pâte de pois chiche et au faux-mage !



LE LOCAL & BIO

Après plusieurs scandales alimentaires et la crise sanitaire, les consommateurs se dirigent vers les produits locaux et bio jugés plus sûrs et de meilleure qualité.

Ils soutiennent ainsi l'économie de proximité et veillent également à consommer de saison pour une consommation plus raisonnée et plus écologique.

Idée d'application : Optez pour des ingrédients provenant de producteurs proches de chez vous et jouez la carte de la transparence pour l'origine de vos produits !



DÉTOURNEMENTS CULINAIRES

Faire d'un plat un dessert, ajouter une note sucrée dans un plat salé... Les détournements et mélanges sont de plus en plus appréciés, ils permettent de redécouvrir certaines saveurs et de revisiter nos recettes.

Idée d'application : La pizza au chocolat, une valeur sûre pour votre carte des desserts !



INGRÉDIENTS ORIGINAUX

La cuisine s'exporte et il est devenu très courant de retrouver des ingrédients exotiques dans nos assiettes.

Idée d'application :

- > la sauce tahini, plébiscitée dans la cuisine libanaise, comme base de sauce,
- > le kimchi, chou épicé fermenté coréen, comme garniture,
- > le pain pita, un pain rond d'origine libanaise à la place de votre traditionnelle pâte à pizza,
- > les algues pour remplacer l'éternelle roquette.



L'Univers de la Pizza

Des solutions d'équipement Premium



Mécanique



pages 12 à 21

pour répondre aux spécificités de votre métier



Retrouvez l'ensemble
des gammes sur le site :
www.eberhardt-pro.fr



**Meubles froids et
consoles réfrigérées**



Fresh, Cold & Iced

pages 46 à 51

Fours à pizzas



pages 22 à 45



De la pâte à l'assiette

Dans son offre d'équipement, Eberhardt propose une gamme complète dédiée à l'univers de la pizza qui couvre toutes les étapes de la préparation de la pâte à la cuisson, en passant par la réfrigération.

Préparation de la pâte 1

Réalisez un mélange homogène d'après vos recettes grâce à un équipement professionnel de qualité.

Retrouvez nos 3 solutions de pétrissage en page 14.

Division de la pâte 2

Une fois la pâte prête, découpez-la en parts égales pour lui donner le grammage souhaité.

Pour des pâtons avec un poids stable et homogène, rendez-vous en page 16.

Boulage et formation des pâtons 3

Une fois les pâtons divisés au poids voulu, vous devez maintenant finir votre étape de boulage en formant vos boules.

Pour former des pâtons parfaits comme "façonnés main" rendez-vous en page 16.

Maturation et levage 4

La maturation commence dès la phase de pétrissage et elle continue pendant tout le temps de fermentation et jusqu'au début de la cuisson. Le temps de maturation dépend de la force ("W") et de la température de la pâte.

Étalage des pâtons 5

Étape suivante, l'art de l'étalage à la dimension voulue.

Pour un étalage simple et une épaisseur maîtrisée, rendez-vous en page 17.

Garnissage de la pizza 6

Garnissez le fond avec la base de votre choix puis ajoutez les ingrédients de la garniture.

Retrouvez nos meubles de préparation en page 46.

Cuisson de la pizza 7

Le savoir-faire est essentiel dans la gestion d'une excellente cuisson pour une pizza saine et savoureuse. Mais le choix de votre four est tout aussi important en fonction de l'usage et du type de pizzas que vous souhaitez réaliser.

Pour une cuisson uniforme exceptionnelle, rendez-vous en page 26.

Dégustation de la pizza 8

Il ne vous reste plus qu'à servir et à partager !

Les conseils Eberhardt

Les secrets de la pâte

Éléments essentiels pour la préparation de la pâte : la farine et sa force (w), le taux d'hydratation et la température.

Le temps de levage en dépend, il est donc indispensable de choisir la juste technique avec laquelle on veut travailler et la répéter, à l'identique, chaque jour.

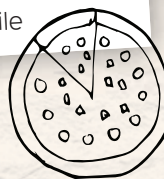
Il faut savoir que :

- > les pâtes denses correspondent à une faible hydratation : on obtient des produits finis avec un alvéolage fin et homogène,
- > les pâtes souples correspondent à une hydratation importante : on obtient des produits finis avec un alvéolage large et irrégulier.
- > plus la force de la farine est élevée, plus la maturation sera longue, sauf pour un empâttement napolitain pour lequel il est possible d'obtenir une pâte dans la journée malgré une force élevée.

UN SAVANT MELANGE

Ingrédients

-  Farine
-  Levure
-  Eau
-  Sel
-  Huile



Commencer par mettre la farine dans la cuve du pétrin éteint.

Faire démarrer le pétrin en le faisant travailler quelques tours (1 minute environ) afin d'oxygéner la farine.

Ajouter la levure et les 2/3 de l'eau en laissant la farine l'absorber petit à petit. Continuer en ajoutant l'eau très lentement. Une fois la pâte formée, ajouter le sel puis dans les 3-4 dernières minutes, l'huile.

Une fois finie, votre pâte doit avoir une température comprise entre 20°C et 25°C pour permettre à la levure de se développer.

Astuces

1. Ne pas introduire la levure et le sel ensemble, car le sel compromet l'action de la levure.
2. La pâte est prête quand elle est bien amalgamée. Une pâte bien réalisée laissera le pétrin propre.



Les meilleures solutions pour le



ENTREPRISE
CRÉÉE
EN 1974



PAYS DE FABRICATION
ITALIE



PARTENAIRE
EBERHARDT
DEPUIS 2018

Expert depuis 1974

Après avoir été pendant plusieurs années directeur du développement et des projets d'une importante industrie du secteur, Luciano Gnocchi crée SIGMA en 1974 et construit alors les premiers pétrins à spirale, véritable innovation pour l'époque.

Pendant 10 ans, SIGMA développe sa gamme de produits de travail de la pâte et s'étend aux marchés du monde entier à travers son réseau de revendeurs qualifiés qui couvre l'Afrique du Sud, l'Europe du Nord, en passant par Singapour, le Canada et le Brésil.

Plus de 40 ans après le début de son aventure, **c'est toujours avec le même engagement et la même passion que SIGMA continue de proposer le meilleur de son savoir-faire aux professionnels les plus exigeants.**

travail de la pâte



Innovation et recherche constantes

SIGMA a toujours placé l'**innovation** et la **recherche** au cœur de sa stratégie.

Les produits créés par Sigma sont caractérisés par la **qualité**, la **fiabilité**, la **sécurité** et la **performance** qui les distinguent des autres marques du marché.

La **grande fiabilité** et la **solidité** des produits fabriqués, l'investissement dans les **certifications** de ses machines et le **respect des normes les plus élevées d'hygiène et de sécurité**, constituent les facteurs clés du succès de l'entreprise.

+ DE 40000
APPAREILS PRODUITS PAR AN



Moretti Forni, notre partenaire pétrissage

Pour le pétrissage, nous avons fait le choix de Moretti Forni. L'usine, qui en plus d'être mondialement reconnue pour ses fours à pizzas électriques, propose une gamme de pétrins à spirale et de pétrisseuses à bras plongeant fiables et adaptés aux professionnels.

Grâce à ces produits, travaillez plus rapidement et obtenez un résultat constant pour une pâte parfaitement homogénéisée et oxygénée.

Retrouvez également la gamme fours dès la p.22.



Quel pétrin choisir ?



L'utilisation d'un pétrin professionnel chez les pizzaiolos est indispensable. Il permet un gain de temps. Le pétrissage à la main étant un procédé laborieux pour ceux qui doivent produire une quantité musculo-squelettiques (TMS).

1 LE TYPE

Pétrin à spirale

Gammes IM / IMR



Pour un pétrissage rapide et efficace

Cuve et barre centrale en acier inox.
Grille de sécurité en acier inox.

- > Qualité de pâte supérieure car l'appareil ne chauffe pas.
- > Équipé de roulettes pour faciliter les déplacements (sauf IM8).
- > Minuterie de 1 à 30 min (sauf IM8).
- > Équipé d'un arrêt coup de poing (sauf IM8).

Pétrin à bras plongeurs

Gamme IT






Pour une pâte homogène et parfaitement oxygénée

Carrosserie en inox peint.
Ustensile, spatule, cuve et grille d'insertion en inox.
Hauteur du bras droit réglable.
Température constante sans échauffement de la pâte.

- > Qualité de pâte naturelle grâce à l'oxygénation.
- > Silencieux.
- > Reproduit le mouvement des bras de l'homme.
- > Adapté aux pétrissages délicats et souples.



significatif sur la préparation des pâtes à pizza et assure un résultat constant et homogène. importante de pâte au quotidien, ces appareils vous permettront de moins vous fatiguer et d'éviter les troubles

2 VERSION DISPONIBLE	3 LA CAPACITÉ	4 TEMPS DE PÉTRISSAGE	5 TYPE DE PÂTE
 <p>tête fixe</p>  <p>tête relevable</p> <p>Confort d'utilisation et facilité de nettoyage</p>	<p>8 à 44 kg de pâte ou 10 à 50 litres</p> <p>25 à 44 kg de pâte ou 33 à 50 litres</p>	<p>10 à 16 minutes</p>	<p>Pizza, pain, etc</p>
 <p>bras plongeurs</p>	<p>2 à 80 kg de pâte ou 71 à 130 litres</p>	<p>15 à 30 minutes</p>	<p>Multifonction : Pizza, pains et tartes</p>



© Dorine Duval

Retrouvez toutes les données techniques en ligne





Mécanique : diviseuses bouleuses

Découvrez les indispensables pour la préparation efficace de votre pâte.
Ces solutions vous offriront gain de temps et régularité, tout en conservant les



Pour des pâtons ronds et égaux

Diviseuses - Bouleuses - DR

Un gain de temps et d'efficacité !

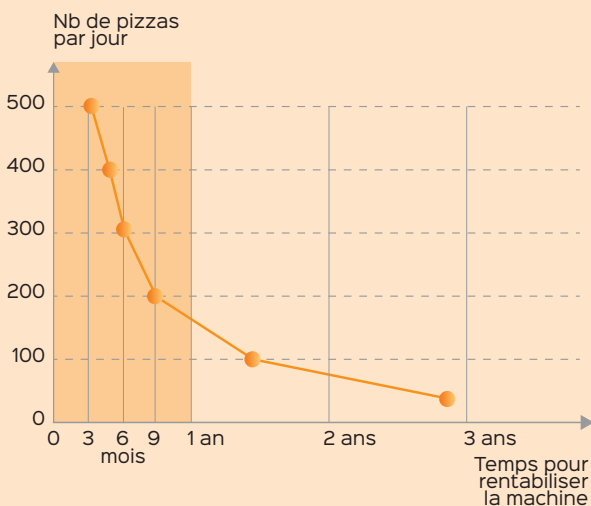
Ces machines permettent d'optimiser votre productivité tout en vous garantissant la réalisation de pâtons homogènes et lisses. D'abord, la diviseuse coupe votre pâte en parts égales, puis, la bouleuse façonne à votre place des pâtons ronds !

- > Facilité d'utilisation.
- > Constance du résultat.
- > Réglage en fonction de votre diamètre de pizza.
- > Entretien simple et rapide.
- > Gain de productivité avec un débit jusqu'à 500 ou 800 pâtons/h.
- > Résultat façonné main sans stresser la pâte pour des pâtons parfaits.



Seuil de rentabilité de la diviseuse-bouleuse
en fonction du nombre de pizzas produites par jour
avec une ouverture de 50 semaines par an.

Exemple : pour 200 pizzas/jour, il faudra 9 mois
pour rentabiliser la machine.



Découpe en 11 ou 14 pâtons
avec la garantie d'un poids
stable et homogène.

Vous souhaitez moduler la taille de vos pâtons ?

Les diviseuses-bouleuses sont livrées
avec des coupelles pour pâtons :

Modèle DR-14 : pâtons de 220 à 260 gr
Autres coupelles disponibles en accessoires
pour pâtons de 110 à 300 gr.

Modèle DR-11 : pâtons de 320 à 480 gr
Autres coupelles disponibles en accessoires
pour pâtons de 300 à 650 gr.



et presses à froid

propriétés d'une fabrication à la main.

La solution qualité pour le façonnage

Presses à froid - SPRIZZA

Résultat : un fond de pâte régulier avec une texture de qualité supérieure.

La presse à froid améliore votre productivité, tout en conservant une oxygénation parfaite pour votre fond de pizza. Presse, aplatit et allonge votre pâte. Grâce à cette presse à froid, vos pizzas seront toujours homogènes et régulières.

- > Facilité d'utilisation.
- > Gain de temps : 100 à 200 fonds de pâte/h.
- > Réglage en fonction du diamètre de la pizza.
- > Avec ou sans corniche grâce à des disques en silicone.
- > Entretien simple et rapide.
- > Reproduit le travail manuel du pizzaiolo.
- > Idéal pour le travail de pâte sans gluten.
- > Les résultats peuvent varier selon la recette de la pâte.
Nous contacter pour plus d'informations.



Modèle
automatique



Modèle
semi-automatique



Modifiez aisément le diamètre de vos fonds de pâtes

Les presses à froid sont livrées avec un disque en silicone de \varnothing 29 cm idéal pour une pizza de \varnothing 32 cm.

D'autres disques silicone sont disponibles en accessoires pour des pizzas de \varnothing 25 à 50 cm.



Mécanique de préparation : gain



“ Nous avons réussi à augmenter la productivité, tout en gardant la même qualité. ”

“Aujourd’hui pour restituer un produit de qualité, nous avons besoin d’avoir du matériel de qualité. La gamme EBERHARDT est très complète, l’entreprise est connue et reconnue pour ses équipements PREMIUM.

Investir dans la diviseuse-bouleuse SIGMA était une suite logique pour la montée en puissance de notre exploitation. Nous gagnons environ 60% de temps dans la préparation de nos pâtons et nous observons que le produit fini est exactement identique à ce qu’il était avant. Nous avons réussi à augmenter la productivité, tout en gardant la même qualité.”



Denis Zeigin
Gérant du POP & LINO
Trattoria à Strasbourg



de temps et confort de travail

“ Utiliser des appareils mécaniques facilite certaines opérations et offre plus de confort de travail ”

“Pour le pétrissage, il est d'usage de travailler avec des pétrins mais c'est moins le cas pour le boulage et le façonnage. Pourtant, utiliser des appareils mécaniques facilite certaines opérations et garantit l'ergonomie pour plus de confort de travail.

Les appareils Sigma permettent d'obtenir de très bons résultats, comparables à celui qu'on aurait obtenu avec la main d'un pizzaiolo mais sans aucun effort physique et sans risques de troubles musculo-squelettiques.

La diviseuse-bouleuse comme la presse sont simples d'utilisation et cela permet de confier les phases de boulage et de façonnage à des collaborateurs qui n'auraient pas le savoir-faire du pizzaiolo.

Les pâtons sont d'une régularité impressionnante et pour la presse, à condition d'avoir une pâte correctement levée, le système de micro-roulage garantit une pâte bien ronde étalée avec un bord parfait. En plus, leur conception permet aussi un entretien et un nettoyage faciles au quotidien.”

Andrea Ferri

Technicien Formateur
pizza et panification
Triple Vice-champion du monde





Panorama de gamme



Pétrins à tête fixe - IM



IM8

8

10

1

280 x 550 x 567



IM12

12

15

1

350 x 675 x 702



IM18

18

20

1

390 x 700 x 702



IM25

25

33

1

430 x 770 x 790

Capacité de pâte (kg)
Capacité en litres
Nb. de vitesses
Dimensions L x P x H (mm)

Pétrins à tête relevable - IMR



IMR252

25

33

2

450 x 770 x 790



IMR382

38

40

2

500 x 830 x 790



IMR442

44

50

2

550 x 860 x 790

Capacité de pâte (kg)
Capacité en litres
Nb. de vitesses
Dimensions L x P x H (mm)



Diviseuses-bouleuses - DR

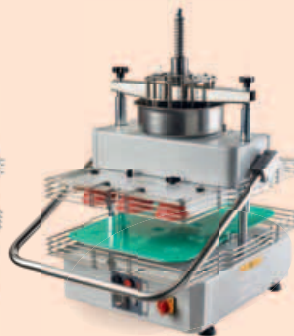


DR-11

11 pâtons

400

618 x 736 x 973



DR-14

14 pâtons

500

618 x 736 x 973

Capacité par cycle
Débit horaire (pâtons max.)
Dimensions L x P x H (mm)

Retrouvez
la diviseuses-
bouleuses DR
en vidéo





IM25/2
25
33
2
450 x 770 x 790



IM38
38
40
1
480 x 830 x 790



IM38/2
38
40
2
480 x 830 x 790



IM44
44
50
1
530 x 860 x 790



IM44/2
44
50
2
530 x 860 x 790

Pétrins à bras plongeants - IT



IT 50 P
50
71
2
660 x 860 x 1560



IT 80 P
80
130
2
800 x 1000 x 1800

Capacité de pâte (kg)
Capacité en litres
Nb. de vitesses
Dimensions L x P x H (mm)

Presses à froid - SPRIZZA



SPZ40
semi-automatique
15 à 40
200
570 x 720 x 770



SPZ50
semi-automatique
25 à 50
200
700 x 820 x 840



SPZAUTO
automatique
30 à 42
200
503 x 724 x 768

Modèle
Ø pizza (cm)
Débit horaires (pizzas max.)
Dimensions L x P x H (mm)



Un leader incontournable du



ENTREPRISE
CRÉÉE
EN 1946



PAYS DE
FABRICATION
ITALIE



PARTENAIRE
EBERHARDT
DEPUIS 2002

Le succès d'une entreprise familiale

L'histoire débute en 1946 avec le premier four à pâtisserie, conçu et fabriqué par Placido Moretti, qui utilise alors ses compétences dans le domaine de l'électricité pour **concevoir un nouvel outil de cuisson.**

Les années suivantes sont marquées par de nombreux développements tels que la conception du premier four à gaz modulaire ou la production de fours destinés à la cuisson des céramiques.

C'est dans les années 90, à l'arrivée de la troisième génération de la famille Moretti, que **l'entreprise concrétise la présence internationale de la marque et sa volonté de développer des produits à la pointe de l'innovation.**

En 2005, Moretti Forni s'installe dans son siège actuel, une structure moderne d'environ 10 000 m² conçue pour assurer sa volonté de **recherche et développement**, mais aussi pour assurer **efficacité, sécurité et respect de l'environnement.**

Avec plus de 6 000 fours fabriqués par année, la marque Moretti Forni est désormais reconnue mondialement comme étant la **référence dans le monde professionnel de la pizza.**

four à pizzas



Une marque innovante

1^{er} fabricant de fours en Italie à vanter les **mérites de la cuisson électrique** et fort de son expérience de plus de 70 ans, Moretti Forni a su s'imposer comme **un des leaders dans la production de fours à pizzas**.

La marque reste tournée vers l'avenir, sans perdre de vue les **évolutions technologiques** à venir et les **exigences des utilisateurs**.

+ DE 10
BREVETS
EXCLUSIFS

Un véritable engagement écologique

Concevoir des produits fiables et performants ne suffit plus. **Moretti Forni s'engage également en terme de développement durable, en plaçant les économies d'énergie et la réduction de l'impact sur l'environnement au cœur de sa réflexion.**

Conception, fabrication, usage, grâce à des solutions innovantes associées à des brevets internationaux, la gamme est **conçue pour durer plus longtemps dans le temps en étant la plus efficace sur le marché en termes de rapport performance / consommation.**





Moretti Forni, un savoir-faire italien



au service de la pizza depuis 1946

Des fours à la pointe du développement !

La technologie au service de votre four

Aujourd'hui, plus de 10 brevets exclusifs ont été déposés par Moretti Forni. L'entreprise agit pour l'innovation "utile" basée sur des fonctionnalités à forte valeur ajoutée dans l'usage quotidien du matériel.



Smart-Baking®

Gestion indépendante des puissances en voûte et en sole. Le Smart-Baking permet à chaque utilisateur de gérer ses cuissons comme il le souhaite (disponible selon modèle).



Vanne manuelle Ooura®

Les fours Moretti Forni sont équipés d'une vanne manuelle Ooura qui permet d'évacuer l'humidité et les odeurs (disponible selon modèle).



Cool-Around®

Une isolation permettant d'avoir la porte et la structure du four froide (serieT, S et Neapolis). Cette technologie permet un meilleur confort de travail et plus de sécurité en cuisine.



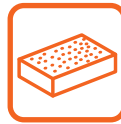
Heavy Duty Pack®

Ce dispositif protégera votre chambre de cuisson des coups de pelle quotidiens et augmentera la longévité de votre four (disponible selon modèle).



Pyrolyse

Nettoyage de la chambre par pyrolyse (disponible selon modèle).



Pierre réfractaire sablée

L'ensemble de la gamme dispose d'une pierre réfractaire sablée pour optimiser la cuisson et l'aération de la pâte.



Des matériaux de qualité

De l'inox aux résistances, en passant par les pierres réfractaires sablées, tous les éléments de la construction du four sont choisis avec le plus grand soin, pour garantir la robustesse de votre équipement et sa longévité dans le temps.



Jusqu'à 4 Chambres Plusieurs chambres superposables

Pour s'adapter à vos débits, les fours Moretti Forni sont disponibles en version 1 ou 2 chambres avec différentes capacités. Il est même possible de superposer jusqu'à 3 chambres de cuisson.



Prêts à être utilisés

Les fours à pizza sont fournis avec une base ainsi qu'une hotte non motorisée (disponible selon modèle).



Différentes solutions de cuisson,

Découvrez les nombreuses possibilités que vous offrent les fours Moretti Forni

Pizza classique La plus répandue

- > La pizza la plus connue et la plus fréquente.
- > Une pâte fine, un bord traditionnel et de bons ingrédients.

Le classique incontournable
à votre carte



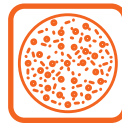
Classique



Pizza romaine et ses rondeurs

- > Une pizza ronde.
- > Une pâte très fine qui n'a pas vraiment de bord.

L'alternative pour les personnes qui
souhaitent une pizza sans bord



Romaine



adaptées aux différents types de pizzas !

et choisissez celui qui s'adaptera parfaitement à vos pizzas, vos besoins et vos envies.



Pizza plaque (in teglia) L'art du croustillant

- > Cuite sur une plaque pour une vente à la part.
- > La plaque enduite d'huile permet d'améliorer la cuisson de la pâte, qui lui confère un goût et un croustillant particuliers.



Plaque

Peut être produite en grande quantité et pratique pour la vente à emporter

serie **Q** TRADITION serie **S** EVOLUTION serie **T** CONVEYOR



Pizza au mètre (in pala) Un mètre de bonheur

- > Une pizza mesurant plus ou moins un mètre, enfournée à la pelle et cuite directement sur sole.
- > Une pâte croustillante et très alvéolée.



Pala

La reine de la convivialité pour les connaisseurs et pour se différencier

serie **Q** TRADITION serie **S** EVOLUTION serie **T** CONVEYOR



Pizza napolitaine Le moelleux avant tout

- > Une pizza élaborée avec un procédé traditionnel réglementé.
- > Cuisson à très haute température (>430°C) et sur une très courte durée (60 à 80 secondes).
- > Une pâte fine au centre mais avec des bords gonflés.
- > Pas d'huile d'olive dans la recette de base de la pâte.
- > Légèreté et moelleux.



Napolitaine

Contemporaine et dans l'air du temps, adaptée aux nouveaux concepts de pizzeria

Neapolis



Quel four choisir ?



Moretti Forni propose une gamme complète de fours électriques et à gaz conçus avec le plus haut productivité maximale et performances élevées. Chambre simple ou double, grande capacité, grâce

1 L'UTILISATION

Le type de pizza à produire et vos autres besoins en matière de cuisson sont à prendre en compte dans le choix de votre four.



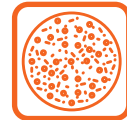
iDeck

Fours à sole
Commandes électromécaniques

Gamme ID-P (ID-PM / ID-PD)



Classique



Romaine



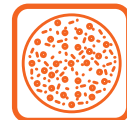
iDeck

Fours à sole
Commandes électroniques

Gamme ID (ID-M / ID-D)



Classique



Romaine



Autres aliments



serieP TRADITION

Fours à sole

Gamme AMALFI



Classique



Romaine



Pala



serieP TRADITION

Fours à sole

Gamme P électrique
(P60E / P80E / P120E)

Disponibles en version gaz (P110G)



Classique



Romaine



Plaque



Pala



Pâtisserie
Boulangerie

niveau d'exigence. Formes et fonctionnalités ont été étudiées pour vous garantir fiabilité, à ces nombreuses combinaisons possibles nous vous offrons une modularité maximum.

2 LE DÉBIT

Pour faire le bon choix, déterminez votre débit en fonction de votre pic de production journalier. Pensez à anticiper votre potentielle expansion (salle qui s'agrandit, second service, vente à emporter, livraison...).

3 L'ESPACE DISPONIBLE

Les règles d'installation pour un fonctionnement optimal exigent un espace minimum.

4 LA CONSOMMATION

Selon les modèles, il est possible d'économiser plus de 30% sur votre facture d'énergie !



*Consommation pour 1kg de pâte.



Quel four choisir ?

«« Retrouvez le début de la gamme en page précédente

1 L'UTILISATION

Le type de pizza à produire et vos autres besoins en matière de cuisson sont à prendre en compte dans le choix de votre four.

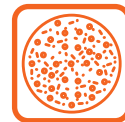


serie S
EVOLUTION

Fours à sole



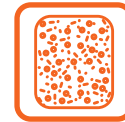
Classique



Romaine



Plaque



Pala



Pâtisserie
Boulangerie



Autres
aliments



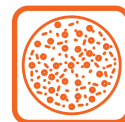
serie S
EVOLUTION

Fours à sole

Gamme ICON



Classique



Romaine



Plaque



Pala



Pâtisserie
Boulangerie



Autres
aliments



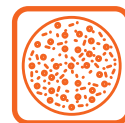
neapolis

Fours à sole 510°C

Gamme NEAPOLIS



Classique



Romaine



Napolitaine



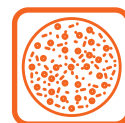
serie T
CONVEYOR

Fours à convoyeur

Disponibles en version électrique et gaz.



Classique



Romaine



Plaque



Pala



Pâtisserie
Boulangerie



Autres
aliments

2 LE DÉBIT

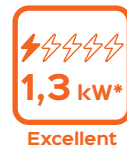
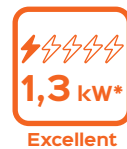
Pour faire le bon choix, déterminez votre débit en fonction de votre pic de production journalier. Pensez à anticiper votre potentielle expansion (salle qui s'agrandit, second service, vente à emporter, livraison...).

3 L'ESPACE DISPONIBLE

Les règles d'installation pour un fonctionnement optimal exigent un espace minimum.

4 LA CONSOMMATION

Selon les modèles, il est possible d'économiser plus de 30% sur votre facture d'énergie !



*Consommation pour 1kg de pâte.



iDeck

La gamme au rapport qualité-prix optimisé

Parfait pour les pizzerias au débit modéré.

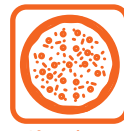


- > Uniformité de cuisson grâce à la pierre réfractaire qui laisse l'air circuler sous la pâte.
- > Adapté à un service de 2 heures.
- > Montée rapide en température : 350°C en 40 min.



iDeck Gammes ID-PM et ID-PD Fours à sole commandes électromécaniques

> 1 chambre ou 2 chambres.



Classique



Romaine



12 à 32
pizzas
heure/chambre

iDeck Gammes ID-M et ID-D Fours à sole commandes électroniques

> 1 chambre ou 2 chambres.



Classique



Romaine



Autres
aliments



15 à 36
pizzas
heure/chambre

Pourquoi choisir la version électronique ?

- > La fonction Smart-Baking intégrée sur cette version permet la gestion indépendante de la puissance des résistances, en voûte et en sole.
- > La gestion précise de la température, permet d'optimiser la qualité de la cuisson des pizzas.



serie **P** TRADITION **AMALFI**

Un four robuste, adapté aux hauts débits

Le choix des spécialistes des pizzas romaines et classiques !



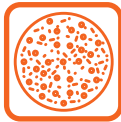
- > Conçu entièrement en pierre réfractaire, pour une uniformité de cuisson et une inertie optimales.
- > Pour les débits importants avec ses 60 à 135 pizzas / chambre / heure.
- > Une résistance ressort à toutes épreuves.
- > Une conception basée sur des résistances incorporées dans la pierre pour le maintien de la température d'un service à l'autre permettant ainsi de réduire le temps de chauffe du four.

serie **P** TRADITION Gamme AMALFI
Fours à sole

- > **1 chambre** ou **2 chambres**.
- > Jusqu'à 4 chambres sur demande.



Classique



Romaine



Pala



60 à 135
pizzas
heure/chambre



Retrouvez toutes
les données techniques
et accessoires en ligne





“ Notre four P60 nous permet une régularité dans l’exécution de nos pizzas ”

“Eberhardt propose une gamme très complète pour les pizzerias et nous avons choisi plusieurs équipements dans leur offre, notamment ce four Moretti Forni sérieP. Compact, il s’intégrait dans la place dont nous disposions dans l’implantation de notre cuisine ouverte. Il répondait également à notre besoin en terme de débit, 6 pizzas dans chaque chambre en même temps. Lors des moments de rush, il nous permet donc d’envoyer rapidement nos pizzas.

La cuisson dans un four électrique est beaucoup plus uniforme que dans un four à bois et la différence de goût est difficilement perceptible. J’ai même réussi à bluffer un client italien, qui lorsqu’il a mangé sa pizza, pensait qu’elle était cuite au feu de bois !

Finalement, ce four a un double usage : initialement prévu pour cuire principalement la pizza, nous l’utilisons aussi comme four de préparation en dehors des services. Après 2 ans et demi d’exploitation, les pizzas sortent toujours aussi belles qu’au 1^{er} jour ce qui nous permet une certaine régularité dans l’exécution de nos plats.”



Denis Zeigin
Gérant du POP & LINO
Trattoria à Strasbourg

serieP
TRADITION

Un faible coût de service pour une productivité maximale

L'adaptabilité à son maximum : un four multifonction au débit élevé.



- > Multiples capacités de chambres et de dimensions.
- > Montée rapide en température : 350°C en 40 minutes.
- > Disponible en version gaz (Modèle P110G).
- > Multifonction grâce à la tôle bossée : plaques, boulangerie-pâtisserie.



serieP
TRADITION

P60E / P80E / P120E / P110G

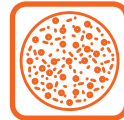
Fours à sole

> **1 chambre** ou **2 chambres**.

> Jusqu'à 4 chambres sur demande.



Classique



Romaine



Plaque



Pala



Pâtisserie
Boulangerie



35 à 120
pizzas
heure/chambre



Retrouvez toutes
les données techniques
et accessoires en ligne





serieS
EVOLUTION

Une solution performante et polyvalente à consommations maîtrisées et débits élevés

Un concentré de technologie.



- > Multifonction : plaques, boulangerie-pâtisserie, autres aliments.
- > Consommation énergétique réduite de 30%, un gain annuel non négligeable.
- > Pour les utilisations intensives, tout en conservant une qualité de cuisson et une constance parfaites.



Smart-Baking®

Une gestion des températures plus précise pour des consommations maîtrisées et des cuissons **20% plus rapides**.



Powerbooster :

Une réserve d'énergie disponible pour **mieux gérer les pics d'activité**.



Eco-standby :

La fonction idéale pour **organiser les pauses de travail** dans sa production journalière.



D'autres fonctionnalités qui facilitent le quotidien : charge partielle, multi-timer pour organiser ses services hebdomadaires...



serieS
EVOLUTION

S50E / S100E / S105E /
S120E / S125E

Fours à sole

> **1 chambre** ou **2 chambres**.

> Jusqu'à 4 chambres sur demande.



Classique



Romaine



Plaque



Pala



Pâtisserie
Boulangerie



Autres
aliments



70 à 150
pizzas
heure/chambre

Retrouvez
le four serieS en vidéo





“ **Avec notre four, notre consommation électrique est maîtrisée avec un budget inférieur au prévisionnel !** ”

Anciennement opticien, j'ai souhaité me réorienter dans la restauration pour accompagner mon épouse Lydia dans une nouvelle aventure commune. Ses origines italiennes nous ont naturellement poussés vers un concept de pizzeria. Je me suis alors formé au sein de l'école française de pizzaïolo.

Au cours de ma formation, j'ai pu tester différents fours. Le serieS proposé par Eberhardt est apparu comme une évidence ! Ses performances m'ont réellement convaincu.

Quelles que soient la durée et l'intensité du service, sa température reste parfaitement constante. Mes pizzas sont alors cuites de manière parfaitement homogène et la qualité souhaitée est permanente.

Son isolation est également un réel atout. Elle évite la chaleur en cuisine et nous permet de travailler dans de très bonnes conditions, ce qui est appréciable. Cumulée à ses différentes fonctionnalités, telles que la gestion précise des températures ou l'allumage différé, notre consommation électrique est maîtrisée. Notre budget, à ce poste impactant, est même inférieur au prévisionnel ! Nous réalisons ainsi des économies essentielles aujourd'hui.

Willy Hennequin

Chef et gérant du COLLIANO
Restaurant à Milly-La-Forêt



serieS
EVOLUTION **ICON**

Le four le plus innovant de sa génération au design exclusif

Un concentré de technologie.



- > Toutes les technologies du serieS avec un design industriel élégant, des vitres affinées par panneau frontal et des finitions boisées en plus.
- > Multifonction : plaque, boulangerie pâtisserie, autres aliments.
- > Consommation énergétique réduite de 30%, un gain annuel non négligeable.
- > Pour les utilisations intensives, tout en conservant une qualité de cuisson et une constance parfaites.



Smart-Baking®

Une gestion des températures plus précises pour des consommations maîtrisées et des cuissons **20% plus rapides**.



Powerbooster :

Une réserve d'énergie disponible pour **mieux gérer les pics d'activité**.



Eco-standby :

La fonction idéale pour **organiser les pauses de travail** dans sa production journalière.



D'autres fonctionnalités qui facilitent le quotidien :

charge partielle, multi-timer pour organiser ses services hebdomadaires...



serieS
EVOLUTION

ICON S50E / S100E / S105E /
S120E / S125E

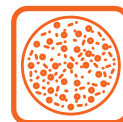
Fours à sole

> **1 chambre** ou **2 chambres**.

> Jusqu'à 4 chambres sur demande.



Classique



Romaine



Plaque



Pala



Pâtisserie
Boulangerie



Autres
aliments



70 à 150
pizzas
heure/chambre

Neapolis

Un concentré de technologie et de design pour les pizzaiolos gourmets

510°C pour un débit impressionnant de 190 à 230 pizzas/heure.



- > Sécurité grâce à sa porte et structure froides.
- > Montée ultra-rapide en température : 510°C en 1h40.
- > Confort de travail : hauteur confortable et aucune chaleur devant la porte.
- > Cuisson en moins d'une minute.
- > Vanne manuelle qui régule l'intensité de la fumée.
- > 20 programmes personnalisables et minuterie pour démarrage différé.
- > Excellente qualité de cuisson.



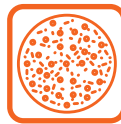
Neapolis

Fours à sole 510°C

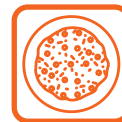
- > Capacités **6 pizzas** ou **9 pizzas**.
- > Avec étuve chauffante.



Classique



Romaine



Napolitaine



jusqu'à 230 pizzas
heure/chambre



“ J’ai fait confiance les yeux fermés aux recommandations d’un pizzaiolo reconnu. ”

“J’ai appris la pizza avec le meilleur pizzaiolo de notre génération. Il m’a appris à faire les pâtes, à maîtriser la fermentation et les différentes farines. J’ai eu de la chance qu’il ait bien voulu m’enseigner. Quand j’ai créé ma propre pizzeria, Il m’a dit : “Prends ce four” et je l’ai pris. C’est un génie de la pizza, je lui fais confiance les yeux fermés.

Le four Neapolis est fonctionnel et très performant, il garde bien la chaleur et je peux assurer seul le service, à garnir les pizzas et les enfourner. Le rendu des cuissons est bluffant !”

Yann Marteau

Chef du Filomena
Restaurant à Montfort l'Amory



Retrouvez
le Neapolis en vidéo

eberhardt-pro.fr



serieT
CONVEYOR

Un indispensable pour les points de vente à emporter

Facile à utiliser.



- > Une fois vos habitudes de cuisson programmées, températures et vitesse du tapis, l'utilisation d'un convoyeur ne demande aucune compétence spécifique.
- > Sécurité grâce à sa structure froide.
- > Multifonction : tous types de plats.
- > Modulable en fonction de votre débit : possibilité de superposer les convoyeurs.
- > Porte basculante pour maintenir la température, à partir du T75.



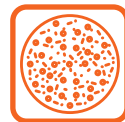
serieT T64
CONVEYOR

Four à convoyeur compact

- > Dimensions compactes : peut être posé directement sur comptoir.
- > Jusqu'à 4 chambres sur demande.



Classique



Romaine



Plaque



Pala



Pâtisserie
Boulangerie



Autres
aliments



25
pizzas
heure/chambre

serieT T75 - TT96 - TT98
CONVEYOR

Fours à convoyeur

- > Nombreuses fonctions : 100 programmes enregistrables, allumage différé hebdomadaire avec 2 allumages et 2 extinctions par jour, fonction économie d'énergie lors des temps morts...
- > Jusqu'à 4 chambres sur demande.



Classique



Romaine



Plaque



Pala



Pâtisserie
Boulangerie



Autres
aliments



48 à 125
pizzas
heure/chambre

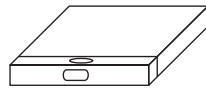


Découvrez
la vidéo en ligne

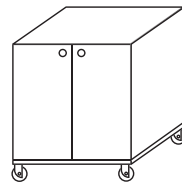
Complétez votre four avec les hottes, étuves et supports compatibles

iDeck

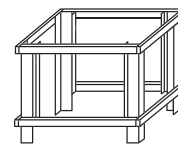
Hottes, étuves et supports



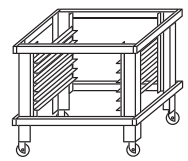
Hotte non motorisée



Étuve sur roulettes



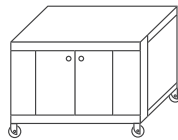
Support sans glissière



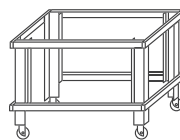
Support avec glissières et roulettes



Étuves et supports



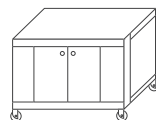
Étuve sur roulettes



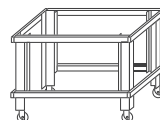
Support sur roulettes sans glissière (disponibles en accessoires)



Supports



Support fermé sur roulettes (T64)



Support inox mobile (autres modèles)

D'autres accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil.



Panorama de gamme

iDeck Fours à sole à commandes électromécaniques ID-PM / ID-PD



1 chambre Capacité pizzas Dimensions L x P x H (mm)	ID-PM 60.60 4 (Ø30) 850 x 920 x 390	ID-PM 72.72 4 (Ø35) 988 x 1082 x 363	ID-PM 65.105 6 (Ø30) 924 x 1425 x 390	ID-PM 105.65 6 (Ø30) 1320 x 1025 x 363	ID-PM 105.105 9 (Ø30) 1320 x 1425 x 363
2 chambres Capacité pizzas Dimensions L x P x H (mm)	ID-PD 60.60 2x4 (Ø30) 850 x 920 x 688	ID-PD 72.72 2x4 (Ø35) 988 x 1082 x 760	ID-PD 65.105 2x6 (Ø30) 924 x 1425 x 660	ID-PD 105.65 2x6 (Ø30) 1320 x 1025 x 660	ID-PD 105.105 2x9 (Ø30) 1320 x 1425 x 760



Fours à sole AMALFI



1 chambre Capacité pizzas Capacité plaques 600x400 Dimensions L x P x H (mm)	AMALFI 1 A/P 6 (Ø30) 2 (Ø45) 2 1020 x 1650 x 650	AMALFI 1 B/P 6 (Ø30) 2 (Ø45) 2 1320 x 1350 x 650	AMALFI 1 C/P 9 (Ø30) 4 (Ø45) 3 1320 x 1650 x 650	AMALFI 1 D/P 12 (Ø30) 5 (Ø45) 3 1520 x 1732 x 650
2 chambres Capacité pizzas Capacité plaques 600x400 Dimensions L x P x H (mm)	AMALFI 2 A/P 6x2 (Ø30) 2x2 (Ø45) 2x2 1020 x 1650 x 1050	AMALFI 2 B/P 6x2 (Ø30) 2x2 (Ø45) 2x2 1320 x 1350 x 1050	AMALFI 2 C/P 9x2 (Ø30) 4x2 (Ø45) 2x3 1320 x 1650 x 1050	AMALFI 2 D/P 12x2 (Ø30) 5x2 (Ø45) 2x4 1520 x 1732 x 1050

jusqu'à 4 chambres sur demande



Fours à sole P120E



1 chambre Capacité pizzas Capacité plaques 600x400 Dimensions L x P x H (mm)	P120E1-A 8 (Ø30) 2 (Ø45) 3 1610 x 1279 x 750	P120E1-B 11 (Ø30) 2 (Ø45) 4 1610 x 1479 x 750	P120E1-C 16 (Ø30) 6 (Ø45) 6 1610 x 1879 x 750
2 chambres Capacité pizzas Capacité plaques 600x400 Dimensions L x P x H (mm)	P120E2-A 2x8 (Ø30) 2x2 (Ø45) 2x3 1610 x 1279 x 1150	P120E2-B 2x11 (Ø30) 2x2 (Ø45) 2x4 1610 x 1479 x 1150	P120E2-C 2x16 (Ø30) 2x6 (Ø45) 2x6 1610 x 1879 x 1150

jusqu'à 4 chambres sur demande

iDeck Fours à sole à Commandes électroniques ID-M / ID-D



1 chambre
Capacité pizzas
Dimensions L x P x H (mm)

ID-M 60.60
4 (Ø30)
850 x 920 x 390

ID-M 72.72
4 (Ø35)
988 x 1082 x 363

ID-M 65.105
6 (Ø30)
924 x 1425 x 390

ID-M 105.65
6 (Ø30)
1320 x 1025 x 363

ID-M 105.105
9 (Ø30)
1320 x 1425 x 363

2 chambres
Capacité pizzas
Dimensions L x P x H (mm)

ID-D 60.60
2x4 (Ø30)
850 x 920 x 688

ID-D 72.72
2x4 (Ø35)
988 x 1082 x 760

ID-D 65.105
2x6 (Ø30)
924 x 1425 x 660

ID-D 105.65
2x6 (Ø30)
1320 x 1025 x 660

ID-D 105.105
2x9 (Ø30)
1320 x 1425 x 760

serie P
TRADITION

Fours à sole P60E / P80E



1 chambre
Capacité pizzas
Capacité plaques 600x400
Dimensions L x P x H (mm)

P60E1-A
4 (Ø30) 1 (Ø45)
2
970 x 1541 x 720

P80E1-C
9 (Ø30) 3 (Ø45)
4
1170 x 1941 x 720

2 chambres
Capacité pizzas
Capacité plaques 600x400
Dimensions L x P x H (mm)

P60E2-A
2x4 (Ø30) 2x1 (Ø45)
2x2
970 x 1541 x 1090

P80E2-C
2x9 (Ø30) 2x3 (Ø45)
2x4
1170 x 1941 x 1090

jusqu'à 4 chambres sur demande

serie P
TRADITION

Fours à sole P110G



1 chambre
Capacité pizzas
Capacité plaques 600x400
Dimensions L x P x H (mm)

P110G A1
6 (Ø30) 2 (Ø50)
2
1470 x 1450 x 640

P110G B1
9 (Ø30) 4 (Ø50)
4
1472 x 1850 x 640

2 chambres
Capacité pizzas
Capacité plaques 600x400
Dimensions L x P x H (mm)

P110G A2
2x6 (Ø30) 2x2 (Ø50)
4
1470 x 1450 x 1130

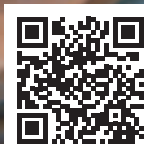
P110G B2
2x9 (Ø30) 2x4 (Ø50)
8
1472 x 1850 x 1130

jusqu'à 4 chambres sur demande



© Dorine Duval

Retrouvez toutes
les données techniques
et accessoires en ligne





Panorama de gamme

serie S
EVOLUTION

Fours à sole

S50E - S100E - S105E- S120E - S125E



1 chambre

Capacité pizzas
Capacité plaques 600x400
Dimensions L x P x H (mm)

S50E1	S100E1	S105E1	S120E1	S125E1
2 (Ø35) 1 (Ø45)	6 (Ø30) 4 (Ø35) 2 (Ø45)	12 (Ø30) 8 (Ø35) 5 (Ø45)	8 (Ø30) 6 (Ø35) 3 (Ø45)	16 (Ø30) 10 (Ø35) 6 (Ø45)
1	2	4	3	6
890 x 1443 x 710	1365 x 1443 x 710	1365 x 1973 x 710	1660 x 1443 x 710	1660 x 1973 x 710

2 chambres

Capacité pizzas
Capacité plaques 600x400
Dimensions L x P x H (mm)

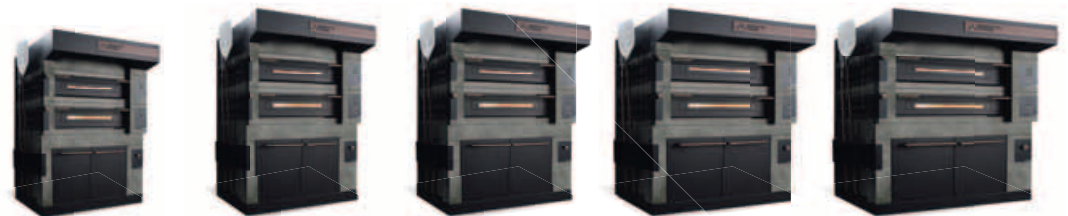
S50E2	S100E2	S105E2	S120E2	S125E2
2x2 (Ø35) 2x1 (Ø45)	2x6 (Ø30) 2x4 (Ø35) 2x2 (Ø45)	2x12 (Ø30) 2x8 (Ø35) 2x5 (Ø45)	2x8 (Ø30) 2x6 (Ø35) 2x3 (Ø45)	2x16 (Ø30) 2x10 (Ø35) 2x6 (Ø45)
2x1	2x2	2x4	2x3	2x6
890 x 1443 x 1070	1365 x 1443 x 1070	1365 x 1973 x 1070	1660 x 1443 x 1070	1660 x 1973 x 1070

Jusqu'à 4 chambres sur demande

serie S
EVOLUTION

Fours à sole

Icon S50E - S100E - S105E- S120E - S125E



1 chambre

Capacité pizzas
Capacité plaques 600x400
Dimensions L x P x H (mm)

S50E1 Icon	S100E1 Icon	S105E1 Icon	S120E1 Icon	S125E1 Icon
2 (Ø35) 1 (Ø45)	6 (Ø30) 4 (Ø35) 2 (Ø45)	12 (Ø30) 8 (Ø35) 5 (Ø45)	8 (Ø30) 6 (Ø35) 3 (Ø45)	16 (Ø30) 9 (Ø35) 6 (Ø45)
1	2	4	3	6
890 x 1443 x 785	1365 x 1443 x 785	1365 x 1973 x 785	1660 x 1443 x 785	1660 x 1973 x 785

2 chambres

Capacité pizzas
Capacité plaques 600x400
Dimensions L x P x H (mm)

S50E2 Icon	S100E2 Icon	S105E2 Icon	S120E2 Icon	S125E2 Icon
2x2 (Ø35) 2x1 (Ø45)	2x6 (Ø30) 2x4 (Ø35) 2x2 (Ø45)	2x12 (Ø30) 2x8 (Ø35) 2x5 (Ø45)	2x8 (Ø30) 2x6 (Ø35) 2x3 (Ø45)	2x16 (Ø30) 2x10 (Ø35) 2x6 (Ø45)
2x1	2x2	2x4	2x3	2x6
890 x 1443 x 1145	1365 x 1443 x 1145	1365 x 1973 x 1145	1660 x 1443 x 1145	1660 x 1973 x 1145

Jusqu'à 4 chambres sur demande



Fours à sole 510°C



Capacité pizzas
Dimensions L x P x H (mm)

NEAPOLIS/ETUCH
6 (Ø33)
1084 x 1786 x 1936

NEAPOLIS9
9 (Ø33)
1465 x 1842 x 1995



serie T
CONVEYOR

Fours à convoyeur compacts T64



T64E

Électrique
25 (Ø33)

1240 x 800 x 480

T64G

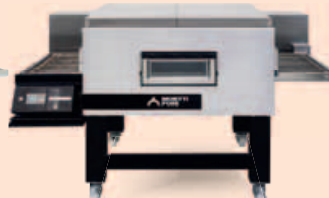
Gaz
25 (Ø33)

1240 x 900 x 480

Version
Débit pizzas / h
Dimensions L x P x H (mm)
jusqu'à 4 chambres sur demande

serie T
CONVEYOR

Fours à convoyeur T75 - TT96 - TT98



T75E/LCD

48 (Ø33) 25 (Ø45)
1810 x 1261 x 560

TT96E/LCD

100 (Ø33) 38 (Ø45)
2050 x 1185 x 620

TT98E/LCD

125 (Ø33) 48 (Ø45)
2050 x 1531 x 620

Électrique
Débit pizzas / h
Dimensions L x P x H (mm)

Gaz
Débit pizzas / h
Dimensions L x P x H (mm)
jusqu'à 4 chambres sur demande

T75G/LCD
48 (Ø33) 25 (Ø45)
1774 x 1353 x 560

TT96G/LCD
100 (Ø33) / 38 (Ø45)
2050 x 1185 x 620

TT98G/LCD
125 (Ø33) 48 (Ø45)
2050 x 1531 x 620

Retrouvez toutes
les données techniques
et accessoires en ligne



Les fours sont présentés avec accessoires vendus séparément.



La référence dans le domaine



ENTREPRISE
CRÉÉE
EN 1980



PAYS D'ORIGINE
ITALIE



PARTENAIRE
EBERHARDT
DEPUIS 20 ANS

Le savoir-faire italien, la qualité européenne

Avec 40 ans d'expérience dans la conception et la fabrication d'équipements frigorifiques, Afinox est aujourd'hui un **acteur majeur dans le domaine du froid professionnel.**

La marque est reconnue et spécialisée depuis 1980 : cellules de refroidissement rapide, armoires réfrigérées, comptoirs à pizzas et autres équipements destinés à la conservation et la préparation des aliments dans le domaine de la restauration.

Implantée à Marsango dans le nord de l'Italie, Afinox porte le plus grand soin à la conception et à la fabrication de ses produits pour **promouvoir la qualité et l'exigence du savoir-faire italien.**

de la réfrigération professionnelle



Robustesse, fiabilité et sécurité alimentaire

L'équipe de techniciens et d'ingénieurs en charge de la conception des produits Afinox s'engage à développer **des modèles toujours plus innovants pour vous garantir les produits les plus performants.**

Après la fabrication, les équipements sont **soumis à des tests de fiabilité** et de sécurité pour fournir un produit final conforme aux normes d'efficacité et à l'exigence d'un usage professionnel. La qualité, le design et l'éco-responsabilité constituent les points forts de la marque Afinox.

100%
EXEMPT
DE FLUIDES HFC



Une démarche environnementale engagée

Le respect de l'environnement est une valeur fondamentale de la marque. C'est pourquoi elle se focalise sur la **fabrication de produits à faible consommation d'énergie et a mis en place une politique visant à réduire son impact sur l'environnement.**

Afinox s'engage et offre une gamme complète d'appareils 100% exempts de fluides HFC. Ces fluides identifiés comme principale cause du réchauffement climatique, présentent des indices de pollution jusqu'à 1000 fois supérieurs aux fluides propres utilisés par Afinox.

De plus, la marque a élaboré un système particulier du contrôle d'étanchéité à l'hélium afin de limiter le risque de fuites du fréon, agent polluant l'environnement.





Des produits haute performance



et ergonomiques

Afinox, fiabilité et performances à votre service

Qualité et robustesse caractérisent la marque italienne. Grâce à un process de fabrication certifié ISO 9001-2018, elle vous offre des produits efficaces fonctionnant aux fluides propres.



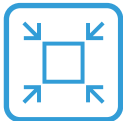
Performance du froid assurée

Grâce à un passage systématique aux tests de fiabilité et de sécurité, Afinox s'engage à fabriquer les équipements les plus performants du secteur. Son refroidissement ventilé $+2/+7^{\circ}\text{C}$ assure une température constante dans tout le volume, au niveau du stockage mais aussi des bacs à ingrédients.



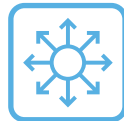
Température de stockage maîtrisée

Pour garantir une température constante et homogène, l'ensemble de la gamme est équipée d'une régulation électronique avec affichage digital qui permet le réglage au degré près et un contrôle visuel rapide.



Compact et ergonomique

Les meubles Afinox ont été étudiés pour vous offrir une organisation de travail dans un encombrement particulièrement réduit. Plan de travail en granit, tiroirs à pâtons, stockage froid, les différents modèles proposés vous offrent de multiples solutions ergonomiques.



Une modularité à votre service

Organisez votre espace de travail grâce à des solutions de modularités efficaces. Les consoles à ingrédients permettent de gagner de l'espace, de l'ergonomie et du temps pour les préparations. Idéales pour les espaces pizza, entrées froides ou encore pâtisseries.



La possibilité d'un dessus marbre

Dans un environnement snacking, pour la pizza notamment, ou pour la boulangerie-pâtisserie, le dessus marbre est très utile pour travailler sa pâte dans les meilleures conditions. Le marbre a également une durée de vie plus importante qu'un revêtement inox tout en restant facile d'entretien.



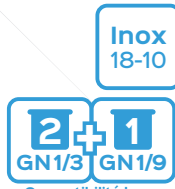
Facilité d'entretien

Le dégivrage automatique avec évaporation des condensats permet un gain de temps au nettoyage et évite un raccordement à une évacuation.



Panorama de gamme

Meubles de préparation réfrigérés compacts avec console GN - SPE+



Portillons réfrigérés
Nombre de tiroirs neutres
Dimensions L x P x H (mm)



SPE+ 902 sans structure
2
-
900 x 700 x 925



SPE+ 902I structure inox
2
-
900 x 700 x 1138



SPE+ 902V structure vitrée
2
-
900 x 700 x 1135

Meubles de préparation réfrigérés compacts avec console GN et tiroirs - PRE+



Portillons réfrigérés
Nombre de tiroirs neutres
Dimensions L x P x H (mm)



PRE+ 1400 sans structure
2
3
1400 x 700 x 925



PRE+ 1400I structure inox
2
3
1400 x 700 x 1138



PRE+ 1400V structure vitrée
2
3
1400 x 700 x 1135

Meubles de préparation réfrigérés avec console intégrée et bacs GN 1/3 - SPRINGLINE



Compatibilité bacs (fournis)

Portillons réfrigérés
Dimensions L x P x H (mm)



SPR+LINE 3 PORTES GN 1/3
3
1723 x 700 x 1112



SPR+LINE 3 PORTES 600-400
3
2006 x 800 x 1120

Meubles de préparation réfrigérés avec console surélevée - MPF



Nombreuses combinaisons (bacs non fournis)

Portillons réfrigérés
Nombre de tiroirs neutres
Capacité bacs (non fournis)
Dimensions L x P x H (mm)



MPF 2
2
-
6 GN 1/3
1400 x 800 x 1465



MPF 3
3
-
7 GN 1/3 + 1 GN 1/2
1926 x 800 x 1465



MPF 25
2
5
7 GN 1/3 + 1 GN 1/2
1926 x 800 x 1465

Meubles de préparation réfrigérés avec compatibilité console réfrigérée - PIZZA SPRING+

Inox
Aisi
304



PZSPR+ 820I

2

-

VRS+ 1450

1450 x 800 x 1040



PZSPR+ 830I

3

-

VRS+ 2005

2004 x 800 x 1040



PZSPR+ 821I

2

6

VRS+ 2005

2004 x 800 x 1040

Portillons réfrigérés
Nombre de tiroirs neutres
Compatibilité console
(vendue séparément)
Dimensions L x P x H (mm)

Inox
Aisi
304



PZSPR+ 840I

4

-

VRS+ 2560

2560 x 800 x 1040



PZSPR+ 831I

3

6

VRS+ 2560

2560 x 800 x 1040

Portillons réfrigérés
Nombre de tiroirs neutres
Compatibilité console
(vendue séparément)
Dimensions L x P x H (mm)

Consoles réfrigérées GN 1/3 - VRS+

Inox
Aisi
304



VRS+ S sans vitrage
Hauteur : 225 mm



VRS+ V avec vitrage droit
Hauteur : 429 mm



VRS+ K avec couvercle inox
Hauteur : 250 / 620 mm

Bacs GN 1/3 (non fournis)
Dimensions L x P (mm)

VRS+ 1100

4

1100 x 395

VRS+ 1260

5

1260 x 395

VRS+ 1300

5

1300 x 395

VRS+ 1450

6

1450 x 395

VRS+ 1815

8

1815 x 395

VRS+ 2005

9

2005 x 395

VRS+ 2560

12

2560 x 395



Solutions multifonctions

Afinox c'est aussi une large gamme d'appareils réfrigérés répondant à d'autres fonctionnalités



Meubles de self-service



Cellules de refroidissement et de surgélation



Meubles et soubassements réfrigérés GN 1/1 ou 600x400

Retrouvez toutes les solutions Afinox en ligne



Vos contacts commerciaux

Votre responsable développement des ventes vous accompagne sur l'ensemble des gammes Equipement PRO.

Elisa SECHET

(dép. 28, 75, 78 et 92)

elisa.sechet@eberhardt.fr
06 84 64 10 79

Hervé HUBER

(dép. 45, 91, 93 et 94)

herve.huber@eberhardt.fr
06 08 66 94 47

Bertrand LASIK

bertrand.lasik@eberhardt.fr
06 84 61 05 57

Matthis MOUCHOT

(dép. 77 et 95)

matthis.mouchot@eberhardt.fr
06 73 91 35 61

Jean-François TASTARD

jeanfrancois.tastard@eberhardt.fr
06 80 98 88 40

Emmanuel DE OLIVEIRA

emmanuel.deoliveira@eberhardt.fr
06 08 66 94 42

Christelle FOESSER

christelle.foesser@eberhardt.fr
06 72 15 59 84

Philippe DUBOZ

philippe.duboz@eberhardt.fr
06 08 74 83 53

Michel FRACHON

michel.frachon@eberhardt.fr
06 08 96 63 99

Stéphane LEFEVRE

stephane.lefevre@eberhardt.fr
06 80 24 98 44

Patrice LUCAS

patrice.lucas@eberhardt.fr
06 08 75 78 52

Valentin FAVRY

valentin.favry@eberhardt.fr
06 08 66 94 43

nicolas.gein@eberhardt.fr
06 83 83 20 65

Raphaël MAUHIN

raphael.mauhin@eberhardt.fr
06 08 66 94 33

Jérôme VILLERET

Directeur Commercial National
jerome.villeret@eberhardt.fr

SUD/OUEST



Nicolas GEIN

Directeur des Ventes
nicolas.gein@eberhardt.fr
06 08 66 94 23

NORD/EST



Philippe MULLER

Directeur des Ventes
philippe.muller@eberhardt.fr
06 77 46 39 94

SERVICE CLIENT:

Du Lundi au Vendredi de 8h à 18h

serviceclientpro@eberhardt.fr
03 88 65 73 81

Export et Outre-Mer

Olivia MARTINEZ
olivia.martinez@eberhardt.fr
03 88 65 75 96

Grands comptes

Emeline PEREZ / Maïté LARTIGUE
serviceclientgc@eberhardt.fr
03 88 65 73 82

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

eberhardt-pro.fr

AGENT DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE : 18 RUE DES FRÈRES EBERTS • BP 30083 • F-67024 STRASBOURG CEDEX 1
RC STRASBOURG B 578 503 112 • SAS AU CAPITAL DE 1 050 000 €