

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 1x 35 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Court, en plastique
- Protection contre la vapeur: Non
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Oui

Code SAP	00007249	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	577	Température maximale de l'appareil [° C]	300
Profondeur nette [mm]	537	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	410
Hauteur nette [mm]	273	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	370
Poids net [kg]	25.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	90
Puissance électrique [kW]	2.000	Capacité de pizzas [cm]	1x 35 cm
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

Fiche technique



Dessin technique

Four à pizza snack à un étage

Modèle

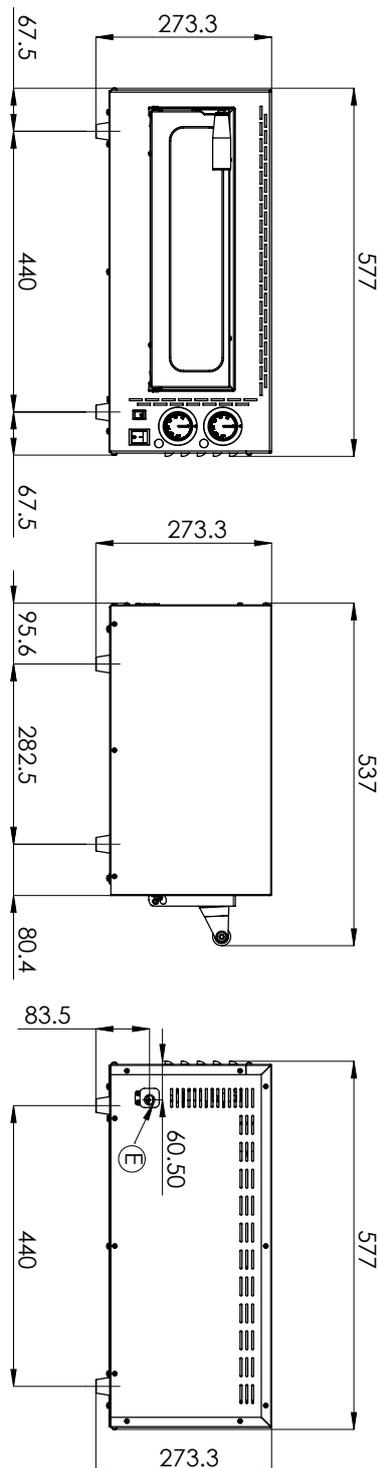
Code SAP

00007249

FP 38 R

Groupe d'articles

Fours à pizza



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

1

Construction de la coque extérieure en acier inoxydable

Facile à nettoyer, haut niveau d'hygiène, longue durée de vie

2

Commandes manuelles

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

3

L'appareil est alimenté par un secteur standard de 23 V

L'appareil peut être connecté n'importe où, à condition qu'il y ait un branchement suffisant

4

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 3°C

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 3 à 3 °C

5

Plaque de pierre réfractaire située en bas avec des éléments chauffants qui se trouvent sous la plaque

Accumulation et uniformité de la chaleur

6

Verre encastré dans la porte

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité

Assurer une longue durée de vie

Haut niveau d'hygiène

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

1. Code SAP:

00007249

2. Largeur nette [mm]:

577

3. Profondeur nette [mm]:

537

4. Hauteur nette [mm]:

273

5. Poids net [kg]:

25.00

6. Largeur brute [mm]:

560

7. Profondeur brute [mm]:

605

8. Hauteur brute [mm]:

325

9. Poids brut [kg]:

28.00

10. Matériel:

Inox

11. Type d'appareil:

Appareil électrique

12. Puissance électrique [kW]:

2.000

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Type de contrôle:

Mécanique

15. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

410

16. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

370

17. Hauteur de la pièce interne [mm]:

90

18. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

19. Température maximale de l'appareil [° C]:

300

20. Empilabilité:

Oui

21. Capacité de pizzas [cm]:

1x 35 cm

22. Indicateurs:

Voyants de marche

23. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:

1

24. Interrupteur marche / arrêt:

Oui

25. Type de poignée:

Court, en plastique

26. Protection contre la vapeur:

Non

27. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

28. Plaques de pierre réfractaire:

Inférieur

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

29. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:

14

30. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs

31. L'éclairage intérieur:

Oui

32. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

33. Nombre de cavités:

1

34. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

35. Cheminée réglable:

Non

36. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5