

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Pizzaofen zweistöckig 8x d=33 cm

Modell	SAP -Code	00007282
P 8	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



- Pizza -Kapazität [CM]: 8x 33 cm
- Steinplatten: unten und oben
- Material: Edelstahl
- Art des Griffs: in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl
- Dampfschutz: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer, eigenständige Bedienung für den oberen und unteren Heizkörper
- Art der Konstruktion: zweistöckig
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

SAP -Code	00007282	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	50
Netzbreite [MM]	975	Maximale Gerätetemperatur [° C]	450
Nettentiefe [MM]	835	Breite des internen Teils [MM]	700
Nettohöhe [MM]	763	Tiefe des internen Teils [MM]	700
Nettogewicht / kg]	123.00	Höhe des inneren Teils [MM]	150
Power Electric [KW]	9.600	Pizza -Kapazität [CM]	8x 33 cm
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

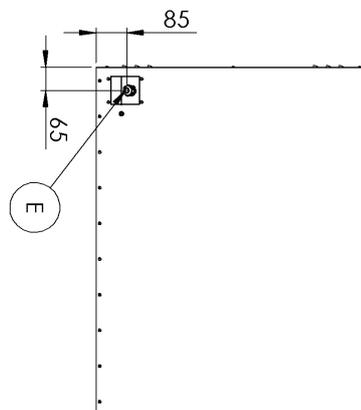
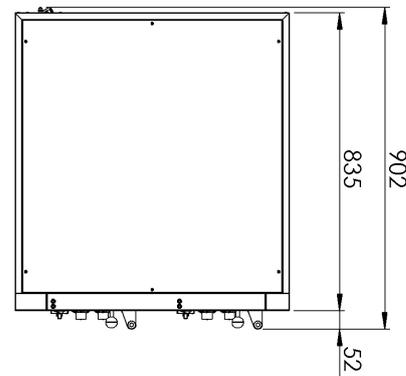
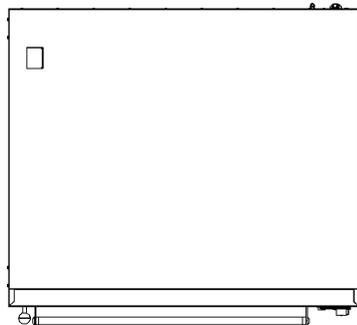
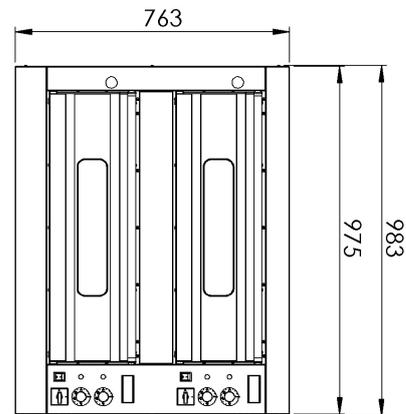
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Pizzaofen zweistöckig 8x d=33 cm

Modell	SAP -Code	00007282
P 8	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen





Pizzaofen zweistöckig 8x d=33 cm

Modell	SAP -Code	00007282
P 8	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1

Außenhülle des Edelstahls

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

2

Die Kammererwärmung in einem Temperaturbereich von 50 bis 450 ° C

Der Temperaturbereich ermöglicht die Zubereitung verschiedener Arten von Teig und Fleisch. kann auch zum Backen verwendet werden

3

14mm Fireclay Board, darunter unter der Platte, unterstreicht

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

4

Tür -glas

Überprüfen des Produkts während der Wärmebehandlung, ohne die Tür öffnen zu müssen

5

2x Thermostat, separate Kontrolle der oberen und unteren Erwärmung

Genauere Wärmesteuerung in der Kammer, abhängig von der Art des Teigs oder der Lebensmittel

6

Das digitale Thermometer der Kammer

bessere Sichtbarkeit als für Analogon
genaue Daten

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pizzaofen zweistöckig 8x d=33 cm

Modell	SAP -Code	00007282
P 8	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1. SAP -Code:

00007282

2. Netzbreite [MM]:

975

3. Nettentiefe [MM]:

835

4. Nettohöhe [MM]:

763

5. Nettogewicht / kg]:

123.00

6. Bruttobreite [MM]:

950

7. Grobtiefe [MM]:

1040

8. Bruttohöhe [MM]:

897

9. Bruttogewicht [kg]:

125.00

10. Material:

Edelstahl

11. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

12. Power Electric [KW]:

9.600

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Breite des internen Teils [MM]:

700

15. Tiefe des internen Teils [MM]:

700

16. Höhe des inneren Teils [MM]:

150

17. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

18. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

450

19. Pizza -Kapazität [CM]:

8x 33 cm

20. Thermometer:

analog

21. Indikatoren:

Betrieb und Heizen der Backröhre

22. Anzahl der inneren Teile:

8

23. An / aus Schalter:

Ja

24. Art des Griffs:

in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl

25. Dampfschutz:

Ja

26. Schutz der Kontrollen:

IPX4

27. Steinplatten:

unten und oben

28. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Kammer, eigenständige Bedienung für den oberen und unteren Heizkörper

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pizzaofen zweistöckig 8x d=33 cm

Modell	SAP -Code	00007282
P 8	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

29. Art der Konstruktion:

zweistöckig

33. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

30. Innenbeleuchtung:

Ja

34. Verstellbarer Schornstein:

Ja

31. Sicherheitselement:

Thermostat

35. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

2

32. Anzahl der Hohlräume:

2