Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Pizzaofen eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00009993
E 4/50	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

- Pizza -Kapazität [CM]: 1x 50 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: kurz, Kunststoff
- Dampfschutz: Ja
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

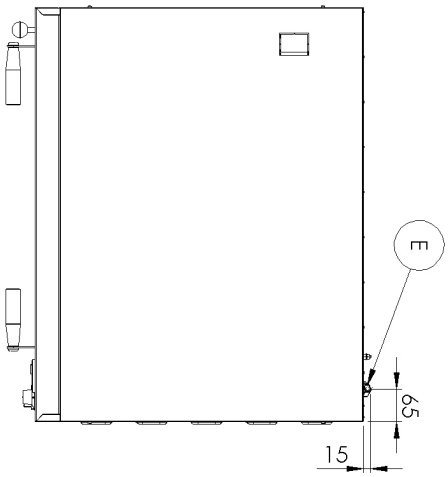
SAP -Code	00009993	**Mindestvorrichtungstem-peratur [° C]**	50
Netzbreite [MM]	836	**Maximale Gerätetem-peratur [° C]**	450
Nettentiefe [MM]	733	**Breite des internen Teils [MM]**	550
Nettohöhe [MM]	412	**Tiefe des internen Teils [MM]**	550
Nettogewicht / kg]	41.00	**Höhe des inneren Teils [MM]**	150
Power Electric [KW]	4.000	**Pizza -Kapazität [CM]**	1x 50 cm
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

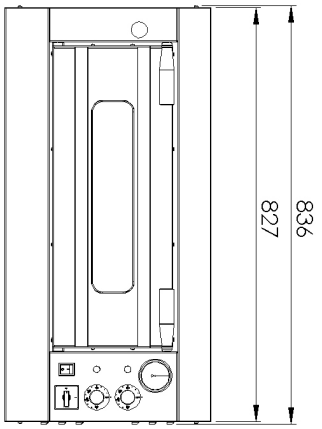
tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

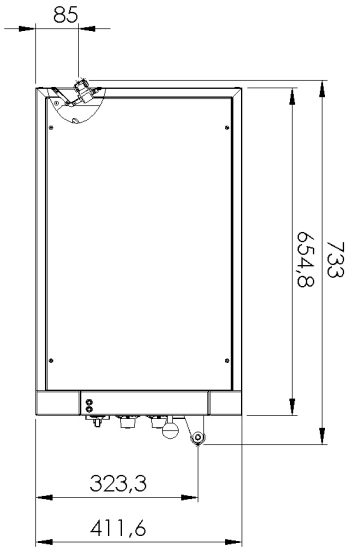
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Pizzaofen eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00009993
E 4/50	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen







tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Pizzaofen eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00009993
E 4/50	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

1

Manuelle Steuerelemente - Werte Einstellungswerte mit Drehschaltflächen

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

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, unterstreichelt

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

Analoges Thermometer der Messtemperatur in der Kammer

Ich werde die Gewissheit der festgelegten Temperatur überprüfen, wenn ich ordnungsgemäß eingerichtet habe und dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pizzaofen eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00009993
E 4/50	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

1. **SAP -Code:**
   00009993
2. **Netzbreite [MM]:**
   836
3. **Nettentiefe [MM]:**
   733
4. **Nettohöhe [MM]:**
   412
5. **Nettogewicht / kg]:**
   41.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   890
7. **Grobtiefe [MM]:**
   780
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   563
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   48.00
10. **Material:**
    Edelstahl
11. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
12. **Power Electric [KW]:**
    4.000
13. **Wird geladen:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Steuertyp:**
    mechanisch
15. **Breite des internen Teils [MM]:**
    550
16. **Tiefe des internen Teils [MM]:**
    550
17. **Höhe des inneren Teils [MM]:**
    150
18. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    50
19. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    450
20. **Verfügbarkeit stapeln:**
    Ja
21. **Pizza -Kapazität [CM]:**
    1x 50 cm
22. **Thermometer:**
    analog
23. **Indikatoren:**
    Betriebsanzeige
24. **Anzahl der inneren Teile:**
    1
25. **An / aus Schalter:**
    Ja
26. **Art des Griffs:**
    kurz, Kunststoff
27. **Dampfschutz:**
    Ja
28. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pizzaofen eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00009993
E 4/50	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

29. Steinplatten:
unten

30. Dicke der Steinplatten [mm]:
14

31. Innenbeleuchtung:
Ja

32. Sicherheitselement:
Sicherheitsthermostat

33. Anzahl der Hohlräume:
1

34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:
Ja

35. Verstellbarer Schornstein:
Ja

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
1

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com