

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Pizzaofen Snack zweistöckig

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000959
FP 66 R	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pizzaöfen



- Pizza -Kapazität [CM]: 2x 35 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: kurz, Kunststoff
- Dampfschutz: Nein
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Nein
- Verstellbarer Schornstein: Nein
- Innenbeleuchtung: Nein

<b>SAP -Code</b>	00000959	<b>Mindestvorrichtungstemperatur [° C]</b>	50
<b>Netzbreite [MM]</b>	550	<b>Maximale Gerätetemperatur [° C]</b>	300
<b>Nettentiefe [MM]</b>	498	<b>Breite des internen Teils [MM]</b>	410
<b>Nettohöhe [MM]</b>	380	<b>Tiefe des internen Teils [MM]</b>	370
<b>Nettogewicht / kg]</b>	29.00	<b>Höhe des inneren Teils [MM]</b>	90
<b>Power Electric [KW]</b>	3.000	<b>Pizza -Kapazität [CM]</b>	2x 35 cm
<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz		

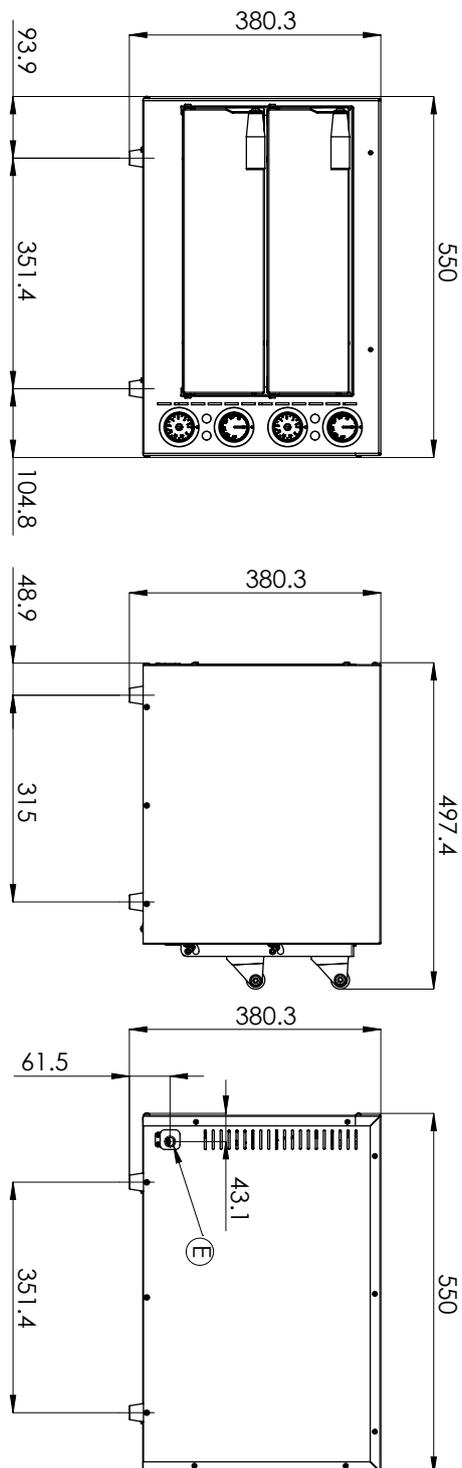
# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

## Pizzaofen Snack zweistöckig

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000959
FP 66 R	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pizzaöfen



### Pizzaofen Snack zweistöckig

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000959
FP 66 R	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pizzaöfen

1

#### **Außenhülle des Edelstahls**

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

2

#### **Manuelle Bedienelemente**

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

3

#### **Das Gerät wird von einem konventionellen 230 -V -Netzwerk betrieben**

Das Gerät kann überall angeschlossen werden, bei ausreichendem Schutz

4

#### **Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 50 bis 300 ° C**

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Pizzaofen Snack zweistöckig

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000959
FP 66 R	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pizzaöfen

**1. SAP -Code:**

00000959

**2. Netzbreite [MM]:**

550

**3. Nettentiefe [MM]:**

498

**4. Nettohöhe [MM]:**

380

**5. Nettogewicht / kg]:**

29.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

580

**7. Grobtiefe [MM]:**

545

**8. Bruttohöhe [MM]:**

435

**9. Bruttogewicht [kg]:**

34.00

**10. Material:**

Edelstahl

**11. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**12. Power Electric [KW]:**

3.000

**13. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Steuertyp:**

mechanisch

**15. Breite des internen Teils [MM]:**

410

**16. Tiefe des internen Teils [MM]:**

370

**17. Höhe des inneren Teils [MM]:**

90

**18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

300

**20. Pizza -Kapazität [CM]:**

2x 35 cm

**21. Indikatoren:**

Betriebsanzeige

**22. Anzahl der inneren Teile:**

2

**23. An / aus Schalter:**

Ja

**24. Art des Griffs:**

kurz, Kunststoff

**25. Dampfschutz:**

Nein

**26. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**27. Steinplatten:**

unten

**28. Dicke der Steinplatten [mm]:**

14

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Pizzaofen Snack zweistöckig

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000959
FP 66 R	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pizzaöfen

### 29. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Kammer

### 30. Innenbeleuchtung:

Nein

### 31. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

### 32. Anzahl der Hohlräume:

2

### 33. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Nein

### 34. Verstellbarer Schornstein:

Nein

### 35. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

0,75