

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Pizzaofen zweistöckig 18x d=33 cm

| | | |
|---------------|------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00007284 |
|---------------|------------------|----------|



- Pizza -Kapazität [CM]: 18x 33 cm
- Steinplatten: unten und oben
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl
- 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 | 00007284 | Mindestvorrichtungstemperatur [° C] | 50 |
| Netzbreite [MM] | 1305 | Maximale Gerätetemperatur [° C] | 450 |
| Nettentiefe [MM] | 1185 | Breite des internen Teils [MM] | 1050 |
| Nettohöhe [MM] | 763 | Tiefe des internen Teils [MM] | 1050 |
| Nettogewicht / kg] | 243.00 | Höhe des inneren Teils [MM] | 150 |
| Power Electric [KW] | 24.000 | Pizza -Kapazität [CM] | 18x 33 cm |
| Wird geladen | 400 V / 3N - 50 Hz | | |

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

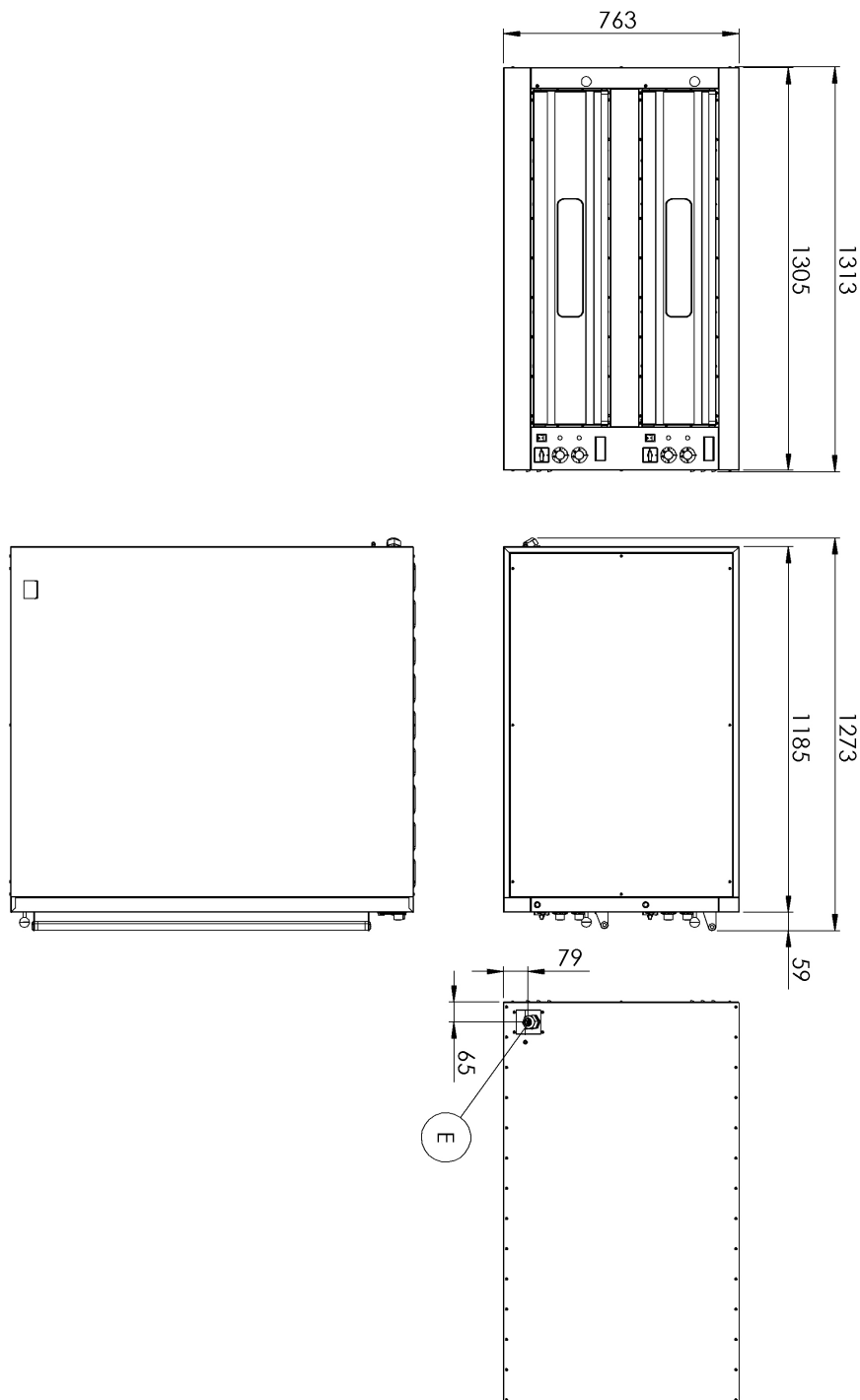


Pizzaofen zweistöckig 18x d=33 cm

Modell

SAP -Code

00007284





Pizzaofen zweistöckig 18x d=33 cm

Modell

SAP -Code

00007284

1

Außenhülle des Edelstahls

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

- Sparen Sie Kosten für den Erwerb einer neuen Maschine, sparen Sie Zeit für die Reinigung und den Komfort der Reinigung

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

- Wir haben eine knusprige Pizza in kurzer Zeit - ich kann nach dem Teig Pizza herstellen, der Kunde erwartet lange nicht und der Betreiber wird mehr Kunden bedienen - mehrmals in einem Ofen

3

14mm Fireclay Board, darunter unter der Platte, unterstreicht

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

- Es brennt nicht und Pizza ist gleichmäßig gebacken und brennt nicht, es gibt keine Temperaturschwankungen, der Küchenchef muss nicht überprüfen und das Backen, niedrigere Anforderungen an das Wissen und die Fähigkeiten der Pizza modifizieren und modifizieren

4

Tür -glas

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

- Beim Backen verliere ich die Temperatur nicht unnötige Öffnungstüren ohne Glas, ich sparte Energie

5

2x Thermostat, separate Kontrolle der oberen und unteren Erwärmung

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

- Bessere Produktqualität - wird nicht verwendet, Variabilität - geeignet für verschiedene Modifikationen, besserer Komfort für erfahrene Koch, geeignet für Fachkräfte

6

Das digitale Thermometer der Kammer

bessere Sichtbarkeit als für Analogon
genaue Daten

- Einfacher

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pizzaofen zweistöckig 18x d=33 cm

Modell

SAP -Code

00007284

1. SAP -Code:

00007284

2. Netzbreite [MM]:

1305

3. Nettentiefe [MM]:

1185

4. Nettohöhe [MM]:

763

5. Nettogewicht / kg:

243.00

6. Bruttobreite [MM]:

1285

7. Grobtiefe [MM]:

1405

8. Bruttohöhe [MM]:

863

9. Bruttogewicht [kg]:

245.00

10. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

11. Material:

Edelstahl

12. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

13. Power Electric [KW]:

24.000

14. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Steuertyp:

mechanisch

16. Breite des internen Teils [MM]:

1050

17. Tiefe des internen Teils [MM]:

1050

18. Höhe des inneren Teils [MM]:

150

19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

450

21. Pizza -Kapazität [CM]:

18x 33 cm

22. Thermometer:

analog

23. Indikatoren:

Betrieb und Heizen der Backröhre

24. Anzahl der inneren Teile:

18

25. An / aus Schalter:

Ja

26. Art des Griffs:

in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl

27. Schutz der Kontrollen:

IPX4

28. Steinplatten:

unten und oben

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pizzaofen zweistöckig 18x d=33 cm

Modell

SAP -Code

00007284

29. Unabhängige Heizzonen:

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

30. Art der Konstruktion:

zweistöckig

31. Innenbeleuchtung:

Ja

32. Sicherheitselement:

Thermostat

33. Anzahl der Hohlräume:

2

34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

35. Verstellbarer Schornstein:

Ja

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

10

- Výkon (kW): 5,7-6,6 (230 V); 9,8-11 (400 V)