

Pizzaofen rechteckig zweistöckig

| | | |
|---------------|------------------|----------|
| Modell | SAP -Code | 00006150 |
|---------------|------------------|----------|



- Pizza -Kapazität [CM]: 12x 33 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl
- Dampfschutz: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

| | | | |
|----------------------------|--------------------|--|-----------|
| SAP -Code | 00006150 | Mindestvorrichtungstemperatur [° C] | 50 |
| Netzbreite [MM] | 1310 | Maximale Gerätetemperatur [° C] | 450 |
| Nettentiefe [MM] | 912 | Breite des internen Teils [MM] | 1050 |
| Nettohöhe [MM] | 763 | Tiefe des internen Teils [MM] | 700 |
| Nettogewicht / kg] | 230.00 | Höhe des inneren Teils [MM] | 150 |
| Power Electric [KW] | 16.000 | Pizza -Kapazität [CM] | 12x 33 cm |
| Wird geladen | 400 V / 3N - 50 Hz | | |

Technisches Datenblatt



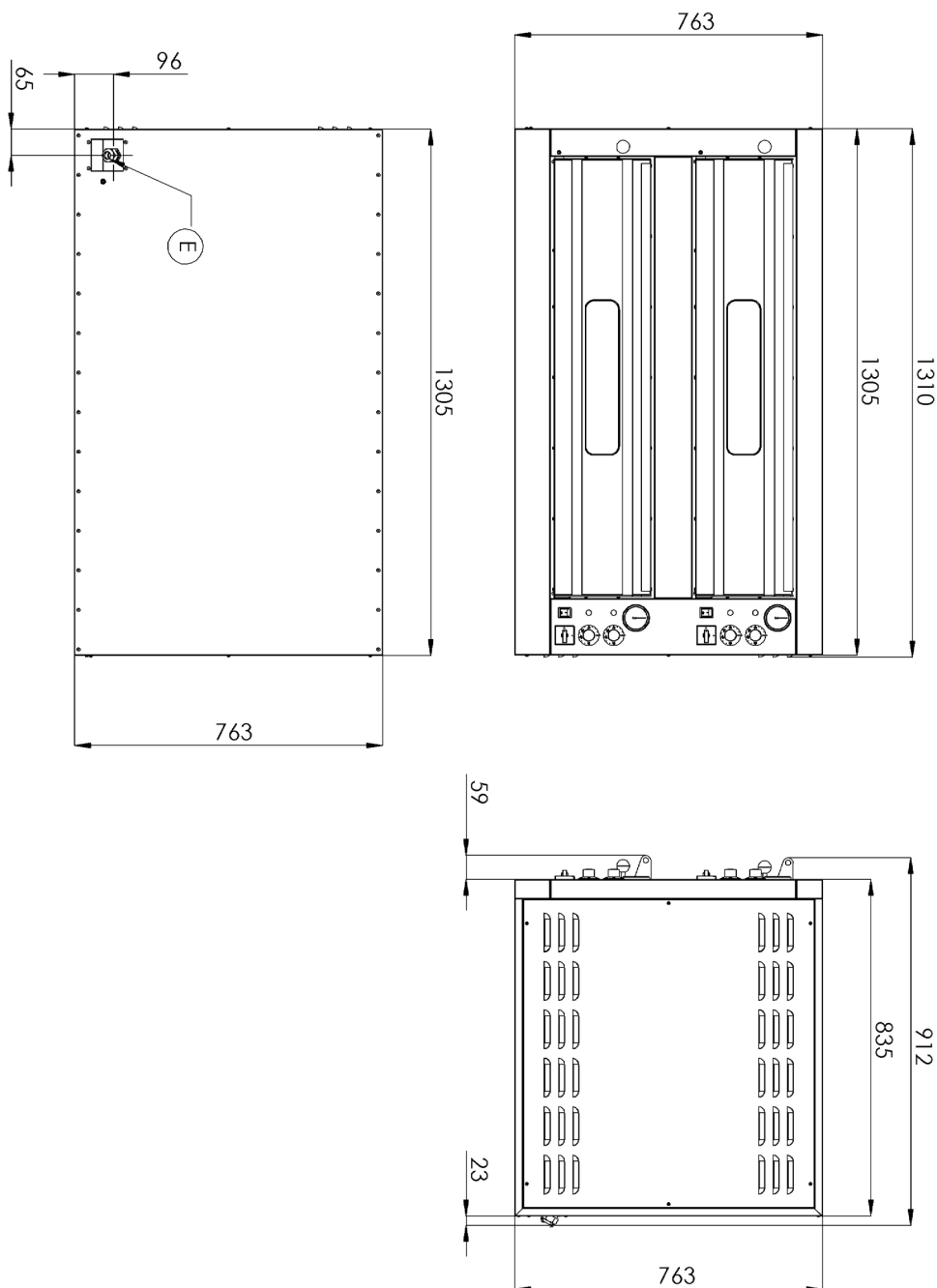
Technische Zeichnung

Pizzaofen rechteckig zweistöckig

Modell

SAP -Code

00006150



Pizzaofen rechteckig zweistöckig

Modell

SAP -Code

00006150

1

Manuelle Steuerelemente - Werte Einstellungswerte mit Drehschaltflächen

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

- Der Benutzer kontrolliert schnell und einfach, es besteht keine Notwendigkeit, eine lange Lebensdauer zu schulern, um sie zu kontrollieren

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 spare 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

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

- Ich weiß und habe einen Überblick über Abweichungen von den gewünschten Temperaturen und ich kann darauf reagieren

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Pizzaofen rechteckig zweistöckig

Modell

SAP -Code

00006150

1. SAP -Code:

00006150

2. Netzbreite [MM]:

1310

3. Nettentiefe [MM]:

912

4. Nettohöhe [MM]:

763

5. Nettogewicht / kg:

230.00

6. Bruttobreite [MM]:

1350

7. Grobtiefe [MM]:

940

8. Bruttohöhe [MM]:

810

9. Bruttogewicht [kg]:

242.00

10. Material:

Edelstahl

11. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

12. Power Electric [KW]:

16.000

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Steuertyp:

mechanisch

15. Breite des internen Teils [MM]:

1050

16. Tiefe des internen Teils [MM]:

700

17. Höhe des inneren Teils [MM]:

150

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

450

20. Pizza -Kapazität [CM]:

12x 33 cm

21. Thermometer:

analog

22. Indikatoren:

Betriebsanzeige

23. Anzahl der inneren Teile:

12

24. An / aus Schalter:

Ja

25. Art des Griffs:

in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl

26. Dampfschutz:

Ja

27. Schutz der Kontrollen:

IPX4

28. Steinplatten:

unten

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pizzaofen rechteckig zweistöckig

Modell

SAP -Code

00006150

29. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

33. Anzahl der Hohlräume:

2

30. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Kammer

34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

31. Innenbeleuchtung:

Ja

35. Verstellbarer Schornstein:

Ja

32. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

5

– Výkon (kW): 37 a více (230 V); 64 a více (400 V)