

Pizzaofen zweistöckig

Modell	SAP -Code	00007349
E 18	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



- Pizza -Kapazität [CM]: 18x 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	00007349	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		

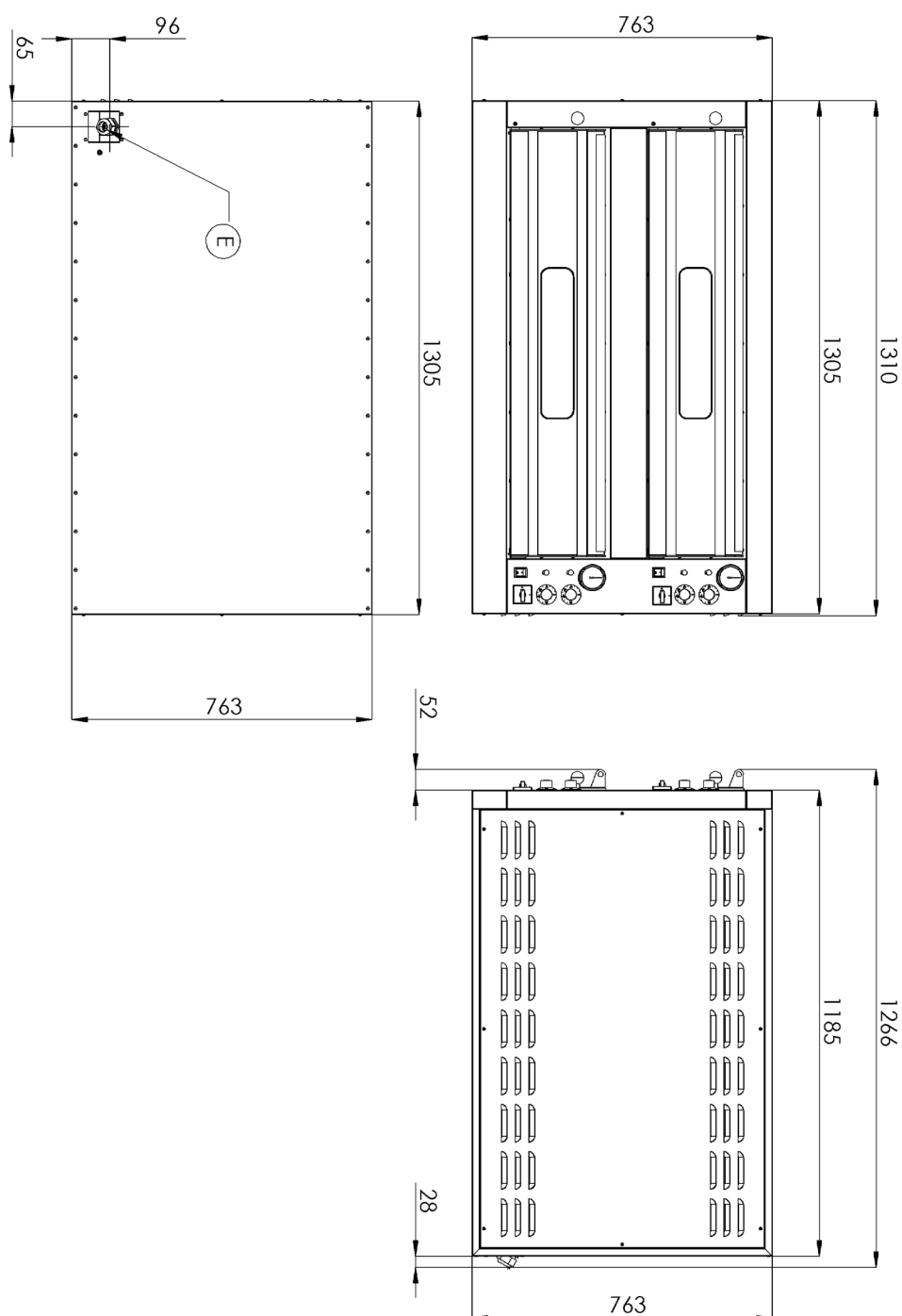
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Pizzaofen zweistöckig

Modell	SAP -Code	00007349
E 18	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



Pizzaofen zweistöckig

Modell	SAP -Code	00007349
E 18	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, 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

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

Pizzaofen zweistöckig

Modell	SAP -Code	00007349
E 18	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1. SAP -Code:

00007349

2. Netzbreite [MM]:

1305

3. Nettentiefe [MM]:

1185

4. Nettohöhe [MM]:

763

5. Nettogewicht / kg]:

243.00

6. Bruttobreite [MM]:

1350

7. Grobtiefe [MM]:

1290

8. Bruttohöhe [MM]:

810

9. Bruttogewicht [kg]:

245.00

10. Material:

Edelstahl

11. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

12. Power Electric [KW]:

24.000

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Steuertyp:

mechanisch

15. Breite des internen Teils [MM]:

1050

16. Tiefe des internen Teils [MM]:

1050

17. Höhe des inneren Teils [MM]:

150

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

450

20. Pizza -Kapazität [CM]:

18x 33 cm

21. Thermometer:

analog

22. Indikatoren:

Betriebsanzeige

23. Anzahl der inneren Teile:

18

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

Pizzaofen zweistöckig

Modell	SAP -Code	00007349
E 18	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

29. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

30. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Kammer

31. Innenbeleuchtung:

Ja

32. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

33. Anzahl der Hohlräume:

2

34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

35. Verstellbarer Schornstein:

Ja

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

10