

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00000764
FP 36	Groupe d'articles	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 1x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Non
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Court, en plastique
- Protection contre la vapeur: Non
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Non

Code SAP	00000764	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	505	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Profondeur nette [mm]	566	Température maximale de l'appareil [° C]	300
Hauteur nette [mm]	214	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	340
Poids net [kg]	15.00	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	340
Puissance électrique [kW]	1.750	Capacité de pizzas [cm]	1x 33 cm

Fiche technique

Dessin technique



Four à pizza snack à un étage

Modèle

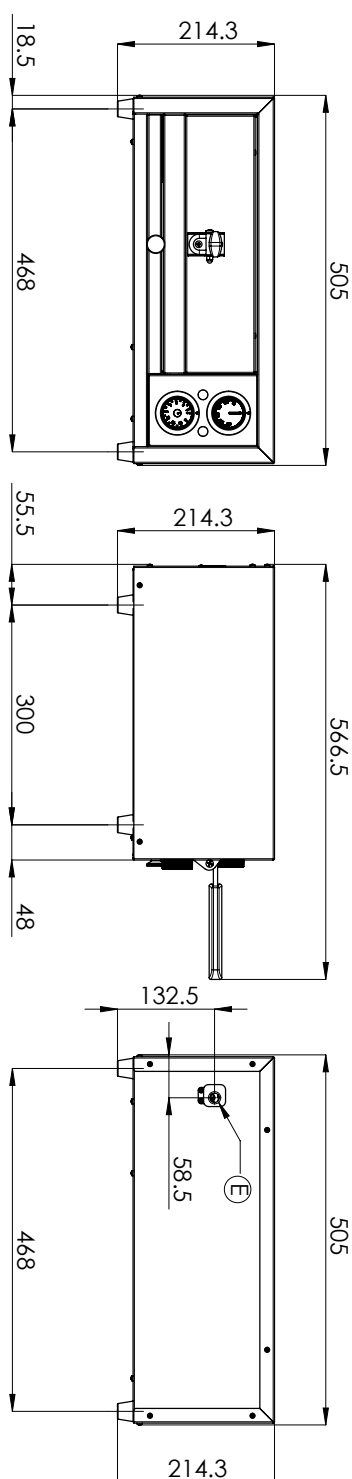
Code SAP

00000764

FP 36

Groupe d'articles

Fours à pizza



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00000764
FP 36	Groupe d'articles	Fours à pizza

1

Construction de la coque extérieure en acier inoxydable

Facile à nettoyer, haut niveau d'hygiène, longue durée de vie

- Économies sur l'achat d'une nouvelle machine, gain de temps sur le nettoyage et confort de nettoyage

2

Commandes manuelles

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

- Rapide et facile à utiliser, pas besoin de formation du fonctionnement. Longue durée de vie

3

L'appareil est alimenté par un secteur standard de 23 V

L'appareil peut être connecté n'importe où, à condition qu'il y ait un branchement suffisant

- Il n'y a pas besoin de coûts suffisants si je n'ai pas une distribution 4V

4

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 3°C

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 3 à 3 °C

- Un petit four à pizza compact, simple à un prix avantageux. Idéal pour les pizzas réfrigérées / surgelées, où nous économisons du temps et de l'argent.

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00000764
FP 36	Groupe d'articles	Fours à pizza

1. Code SAP:

00000764

2. Largeur nette [mm]:

505

3. Profondeur nette [mm]:

566

4. Hauteur nette [mm]:

214

5. Poids net [kg]:

15.00

6. Largeur brute [mm]:

485

7. Profondeur brute [mm]:

570

8. Hauteur brute [mm]:

260

9. Poids brut [kg]:

16.00

10. Matériel:

Inox

11. Type d'appareil:

Appareil électrique

12. Puissance électrique [kW]:

1.750

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Type de contrôle:

Mécanique

15. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

340

16. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

340

17. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

18. Température maximale de l'appareil [° C]:

300

19. Empilabilité:

Oui

20. Capacité de pizzas [cm]:

1x 33 cm

21. Indicateurs:

Voyants de marche

22. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:

1

23. Interrupteur marche / arrêt:

Oui

24. Type de poignée:

Court, en plastique

25. Protection contre la vapeur:

Non

26. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

27. Plaques de pierre réfractaire:

Non

28. L'éclairage intérieur:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00000764
FP 36	Groupe d'articles	Fours à pizza

29. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

30. Nombre de cavités:

1

31. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

32. Cheminée réglable:

Non

33. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)