

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à pizza à un étage 6x d=33 cm

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007280      |
| P 6           | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |



- Capacité de pizzas [cm]: 6x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur et supérieur
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Sur toute la longueur de la porte, en acier inoxydable
- Protection contre la vapeur: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Type de construction: Un étage
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- Cheminée réglable: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

|                                  |                    |                                                             |          |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00007280           | <b>Température minimale de l'appareil [° C]</b>             | 50       |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 975                | <b>Température maximale de l'appareil [° C]</b>             | 450      |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 1185               | <b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>    | 700      |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 412                | <b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b> | 1050     |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 108.00             | <b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>                     | 150      |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 7.200              | <b>Capacité de pizzas [cm]</b>                              | 6x 33 cm |
| <b>Alimentation</b>              | 400 V / 3N - 50 Hz |                                                             |          |

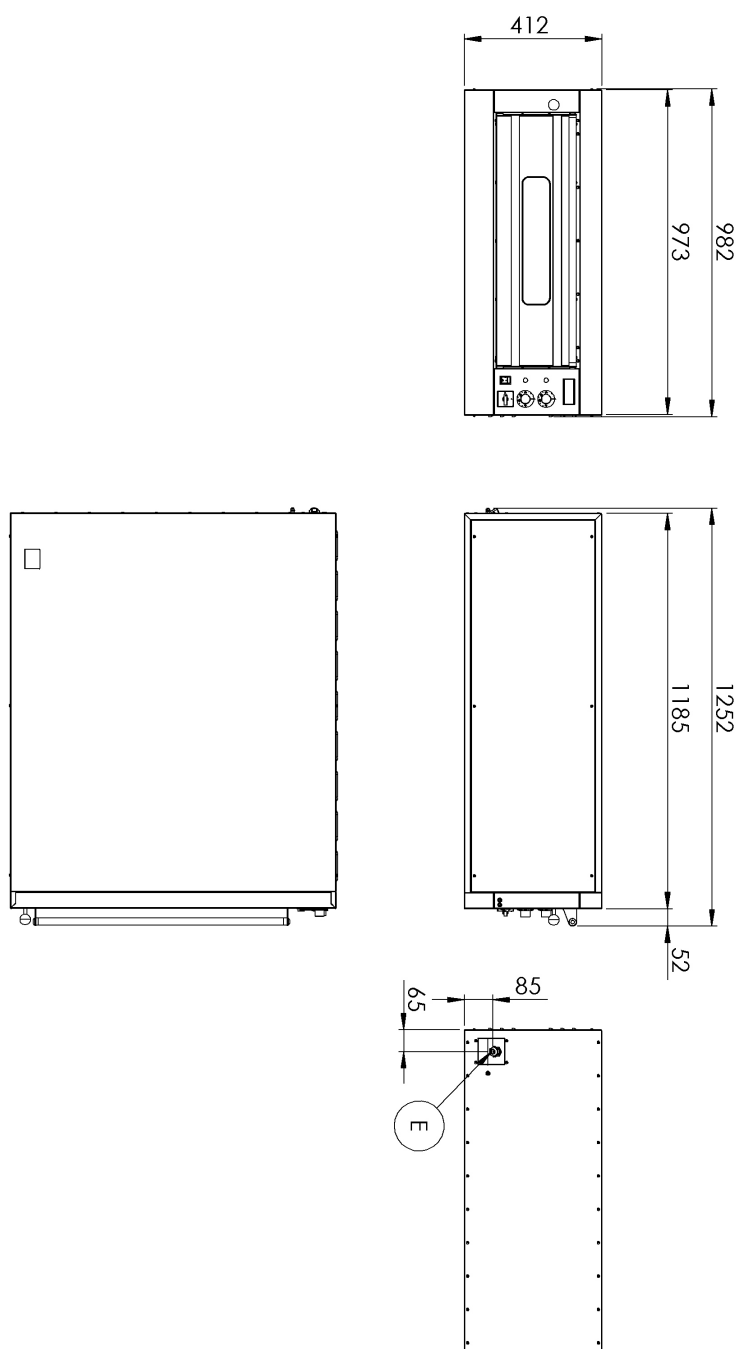
# Fiche technique

Dessin technique



## Four à pizza à un étage 6x d=33 cm

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007280      |
| P 6           | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |



# Fiche technique

## Avantages du produit



### Four à pizza à un étage 6x d=33 cm

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007280      |
| P 6           | <b>Groupe d'articles</b> | 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

#### Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 45°C

La plage de température vous permet de préparer différents types de pâtes et de viandes. Peut également être utilisé pour la cuisson.

- Nous avons une pizza croustillante en peu de temps  
- je peux faire de la pizza en fonction de la pâte, le client n'attend pas longtemps et l'opérateur sert plus de clients - utilise plusieurs fois le four

3

#### Plaque de pierre réfractaire de 14mm, placée en dessous avec des radiateurs sous la plaque

Accumulation et uniformité de la chaleur

- La pizza est cuite uniformément et ne brûle pas, il n'y a pas de fluctuation de température, le chef n'a pas à contrôler et à ajuster la cuisson, ce qui réduit les exigences en matière de connaissances et de compétences du pizzaïolo

4

#### Verre encastré dans la porte

Vérification du produit pendant le traitement thermique sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir la porte

- Lors de la cuisson, je ne perds pas de température en ouvrant inutilement la porte, comme ce serait le cas pour une porte sans vitre, j'économise de l'énergie.

5

#### 2x thermostat, contrôle séparé des éléments chauffants supérieur et inférieur

Contrôle plus précis de la chaleur dans la chambre, en fonction du type de pâte ou d'aliment

- Une meilleure qualité du produit final ; ne brûle pas, Variabilité - convient à diverses préparations, meilleur confort pour un chef expérimenté, convient aux professionnels.

6

#### Thermomètre de la chambre numérique

Meilleure visibilité que sur l'analogique  
présenté

- Service simplifié

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à pizza à un étage 6x d=33 cm

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007280      |
| P 6           | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |

**1. Code SAP:**

00007280

**2. Largeur nette [mm]:**

975

**3. Profondeur nette [mm]:**

1185

**4. Hauteur nette [mm]:**

412

**5. Poids net [kg]:**

108.00

**6. Largeur brute [mm]:**

1285

**7. Profondeur brute [mm]:**

1075

**8. Hauteur brute [mm]:**

512

**9. Poids brut [kg]:**

110.00

**10. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**11. Matériel:**

Inox

**12. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**13. Puissance électrique [kW]:**

7.200

**14. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**15. Type de contrôle:**

Mécanique

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

700

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

1050

**18. Hauteur de la pièce interne [mm]:**

150

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

50

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

450

**21. Empilabilité:**

Oui

**22. Capacité de pizzas [cm]:**

6x 33 cm

**23. Thermomètre:**

Analogique

**24. Indicateurs:**

Voyants pour les plaques, de marche et de préchauffement du four

**25. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:**

6

**26. Interrupteur marche / arrêt:**

Oui

**27. Type de poignée:**

Sur toute la longueur de la porte, en acier inoxydable

**28. Protection contre la vapeur:**

Oui

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à pizza à un étage 6x d=33 cm

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00007280      |
| P 6           | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |

**29. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**30. Plaques de pierre réfractaire:**

Inférieur et supérieur

**31. Zones chauffantes indépendantes:**

Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs

**32. Type de construction:**

Un étage

**33. L'éclairage intérieur:**

Oui

**34. Élément de sécurité:**

Thermostat

**35. Nombre de cavités:**

1

**36. Cheminée pour l'extraction d'humidité:**

Oui

**37. Cheminée réglable:**

Oui

**38. Section des conducteurs CU [mm²]:**

1,5