Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à pizza à deux étages		
Modèle	**Code SAP**	00007349
E 18	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

- Capacité de pizzas [cm]: 18x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- 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 de chaque chambre
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- Cheminée réglable: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

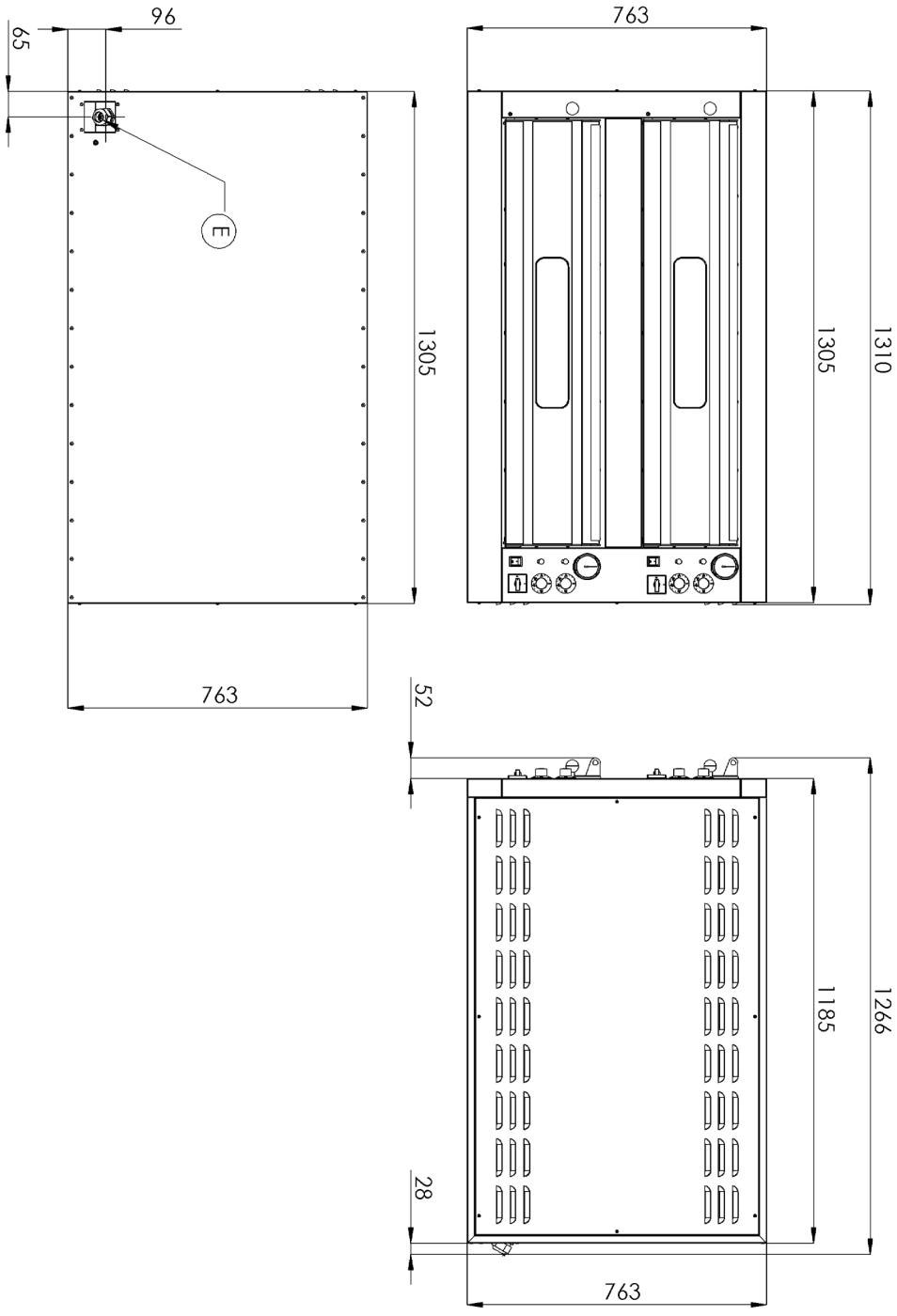
Code SAP	00007349	**Température minimale de l'appareil [° C]**	50
Largeur nette [mm]	1305	**Température maximale de l'appareil [° C]**	450
Profondeur nette [mm]	1185	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	1050
Hauteur nette [mm]	763	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	1050
Poids net [kg]	243.00	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	150
Puissance électrique [kW]	24.000	**Capacité de pizzas [cm]**	18x 33 cm
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Dessin technique

Four à pizza à deux étages		
Modèle	**Code SAP**	00007349
E 18	**Groupe d'articles**	Fours à pizza



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Avantages du produit

Four à pizza à deux étages		
Modèle	**Code SAP**	00007349
E 18	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

1 **Commandes manuelles - Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs**

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

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.

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

Accumulation et uniformité de la chaleur

4 **Verre encastré dans la porte**

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

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

6 **Thermomètre analogique mesurant la température dans le four**

Certitude de la température: Vérification du bon réglage et du fonctionnement correcte de l'appareil

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à pizza à deux étages		
Modèle	**Code SAP**	00007349
E 18	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

1. **Code SAP:**
   00007349
2. **Largeur nette [mm]:**
   1305
3. **Profondeur nette [mm]:**
   1185
4. **Hauteur nette [mm]:**
   763
5. **Poids net [kg]:**
   243.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1350
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1290
8. **Hauteur brute [mm]:**
   810
9. **Poids brut [kg]:**
   245.00
10. **Matériel:**
    Inox
11. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
12. **Puissance électrique [kW]:**
    24.000
13. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
14. **Type de contrôle:**
    Mécanique
15. **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    1050
16. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    1050
17. **Hauteur de la pièce interne [mm]:**
    150
18. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
19. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    450
20. **Capacité de pizzas [cm]:**
    18x 33 cm
21. **Thermomètre:**
    Analogique
22. **Indicateurs:**
    Voyants de marche
23. **Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:**
    18
24. **Interrupteur marche / arrêt:**
    Oui
25. **Type de poignée:**
    Sur toute la longeur de la porte, en acier inoxydable
26. **Protection contre la vapeur:**
    Oui
27. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
28. **Plaques de pierre réfractaire:**
    Inférieur

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à pizza à deux étages		
Modèle	**Code SAP**	00007349
E 18	**Groupe d’articles**	Fours à pizza

29. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:
14

30. Zones chauffantes indépendantes:
Contrôle séparée de chaque chambre

31. L’éclairage intérieur:
Oui

32. Élément de sécurité:
Thermostat de sécurité

33. Nombre de cavités:
2

34. Cheminée pour l’extraction d’humidité:
Oui

35. Cheminée réglable:
Oui

36. Section des conducteurs CU [mm²]:
10

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com