

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza snack à deux étages

Modèle	Code SAP	00007251
FP 68 R	Groupe d'articles	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 2x 35 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Court, en plastique
- Protection contre la vapeur: Non
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Type de construction: Deux étages
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Oui

Code SAP	00007251	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	577	Température maximale de l'appareil [° C]	300
Profondeur nette [mm]	537	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	410
Hauteur nette [mm]	477	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	370
Poids net [kg]	42.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	90
Puissance électrique [kW]	3.400	Capacité de pizzas [cm]	2x 35 cm
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

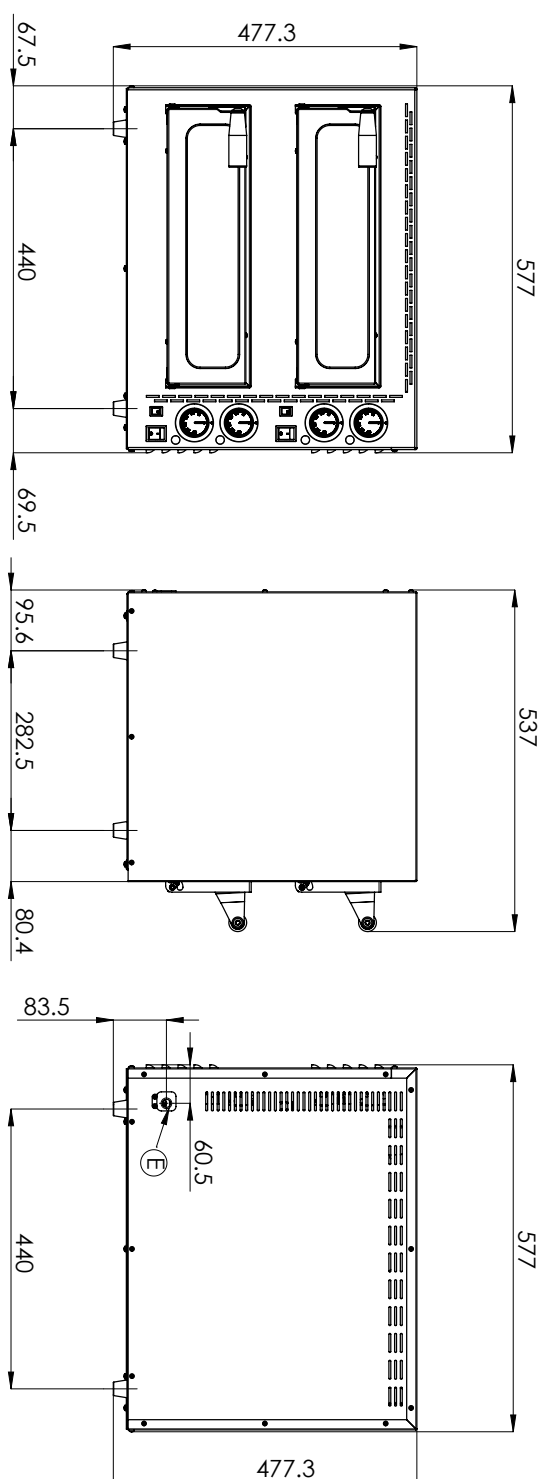
Fiche technique

Dessin technique



Four à pizza snack à deux étages

Modèle	Code SAP	00007251
FP 68 R	Groupe d'articles	Fours à pizza



Four à pizza snack à deux étages

Modèle	Code SAP	00007251
FP 68 R	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

2

Commandes manuelles

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

3

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

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 3°C, pour la pizza snack convient, ne convient pas aux pizzerias professionnelles

4

Plaque de pierre réfractaire située en bas avec des éléments chauffants qui se trouvent sous la plaque

Accumulation et uniformité de la chaleur

5

Verre encastré dans la porte

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à deux étages

Modèle	Code SAP	00007251
FP 68 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

1. Code SAP:

00007251

2. Largeur nette [mm]:

577

3. Profondeur nette [mm]:

537

4. Hauteur nette [mm]:

477

5. Poids net [kg]:

42.00

6. Largeur brute [mm]:

584

7. Profondeur brute [mm]:

644

8. Hauteur brute [mm]:

510

9. Poids brut [kg]:

46.00

10. Matériel:

Inox

11. Type d'appareil:

Appareil électrique

12. Puissance électrique [kW]:

3.400

13. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Type de contrôle:

Mécanique

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

410

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

370

17. Hauteur de la pièce interne [mm]:

90

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

50

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

300

20. Capacité de pizzas [cm]:

2x 35 cm

21. Indicateurs:

Voyants de marche

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

2

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:

Inférieur

28. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:

14

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à deux étages

Modèle	Code SAP	00007251
FP 68 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

29. Zones chauffantes indépendantes:

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

30. Type de construction:

Deux étages

31. L'éclairage intérieur:

Oui

32. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

33. Nombre de cavités:

2

34. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

35. Cheminée réglable:

Non

36. Section des conducteurs CU [mm²]:

1