

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell	SAP -Code	00007251
FP 68 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



- Pizza -Kapazität [CM]: 2x 35 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: kurz, Kunststoff
- Dampfschutz: Nein
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer, eigenständige Bedienung für den oberen und unteren Heizkörper
- Art der Konstruktion: zweistöckig
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Nein
- Verstellbarer Schornstein: Nein
- Innenbeleuchtung: Ja

SAP -Code	00007251	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	50
Netzbreite [MM]	577	Maximale Gerätetemperatur [° C]	300
Nettentiefe [MM]	537	Breite des internen Teils [MM]	410
Nettohöhe [MM]	477	Tiefe des internen Teils [MM]	370
Nettogewicht / kg]	42.00	Höhe des inneren Teils [MM]	90
Power Electric [KW]	3.400	Pizza -Kapazität [CM]	2x 35 cm
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell

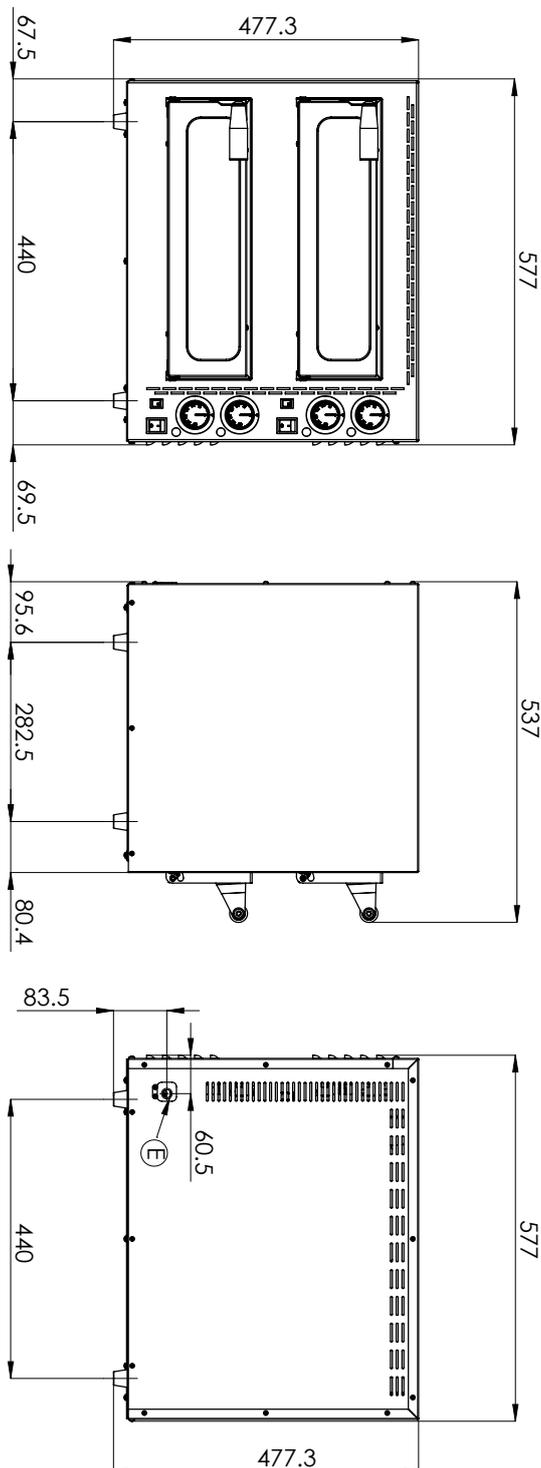
SAP -Code

00007251

FP 68 R

Eine Gruppe von
Artikeln - Web

Pizzaöfen



Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell	SAP -Code	00007251
FP 68 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1

Außenhülle des Edelstahl

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

2

Manuelle Bedienelemente

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

3

Die Kammerheizung in einem Temperaturbereich von 50 bis 300 ° C

Erhitzen Sie die Kammer im Temperaturbereich von 50 bis 300 ° C, denn Snackpizza ist geeignet, sie ist nicht für professionelle Pizzerien geeignet

4

Das Feuerwerk mit der Erwärmung des Bodens in den Boden gelegt

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

5

Tür -glas

Überprüfen des Produkts während der Wärmebehandlung, ohne die Tür öffnen zu müssen

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell	SAP -Code	00007251
FP 68 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1. SAP -Code:

00007251

2. Netzbreite [MM]:

577

3. Nettentiefe [MM]:

537

4. Nettohöhe [MM]:

477

5. Nettogewicht / kg]:

42.00

6. Bruttobreite [MM]:

584

7. Grobtiefe [MM]:

644

8. Bruttohöhe [MM]:

510

9. Bruttogewicht [kg]:

46.00

10. Material:

Edelstahl

11. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

12. Power Electric [KW]:

3.400

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Steuertyp:

mechanisch

15. Breite des internen Teils [MM]:

410

16. Tiefe des internen Teils [MM]:

370

17. Höhe des inneren Teils [MM]:

90

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

20. Pizza -Kapazität [CM]:

2x 35 cm

21. Indikatoren:

Betriebsanzeige

22. Anzahl der inneren Teile:

2

23. An / aus Schalter:

Ja

24. Art des Griffs:

kurz, Kunststoff

25. Dampfschutz:

Nein

26. Schutz der Kontrollen:

IPX4

27. Steinplatten:

unten

28. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell	SAP -Code	00007251
FP 68 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

29. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Kammer, eigenständige Bedienung für den oberen und unteren Heizkörper

30. Art der Konstruktion:

zweistöckig

31. Innenbeleuchtung:

Ja

32. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

33. Anzahl der Hohlräume:

2

34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Nein

35. Verstellbarer Schornstein:

Nein

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1