

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à pizza snack à un étage 1x d=32 cm

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000764
FP 36	<b>Groupe d'articles</b>	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

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

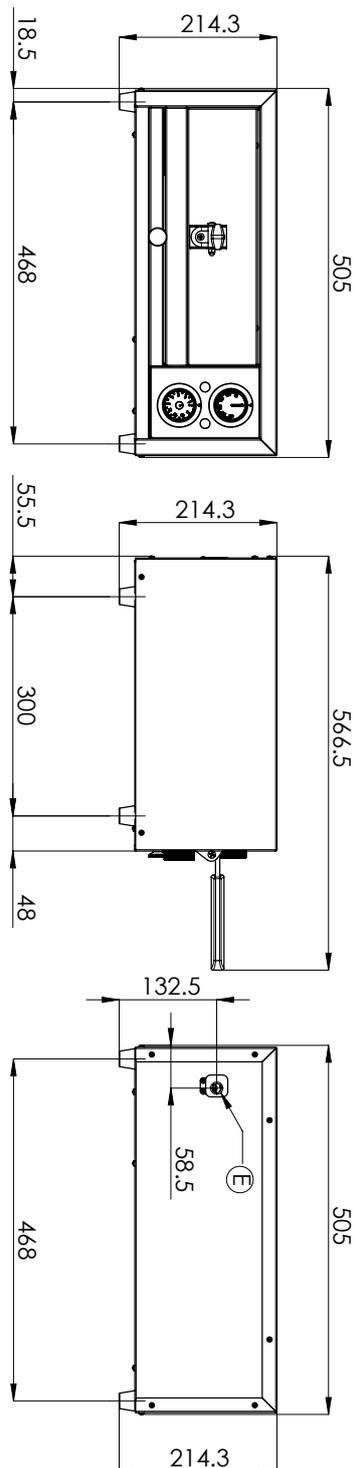
# Fiche technique

Dessin technique



Four à pizza snack à un étage 1x d=32 cm

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000764
FP 36	<b>Groupe d'articles</b>	Fours à pizza



### Four à pizza snack à un étage 1x d=32 cm

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000764
FP 36	<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

#### **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 1x d=32 cm

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000764
FP 36	<b>Groupe d'articles</b>	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 1x d=32 cm

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00000764
FP 36	<b>Groupe d'articles</b>	Fours à pizza

### 29. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

### 31. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

### 30. Nombre de cavités:

1

### 32. Cheminée réglable:

Non