

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 1x 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 séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Oui

Code SAP	00007249	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]	273	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	370
Poids net [kg]	25.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	90
Puissance électrique [kW]	2.000	Capacité de pizzas [cm]	1x 35 cm
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



Four à pizza snack à un étage

Modèle

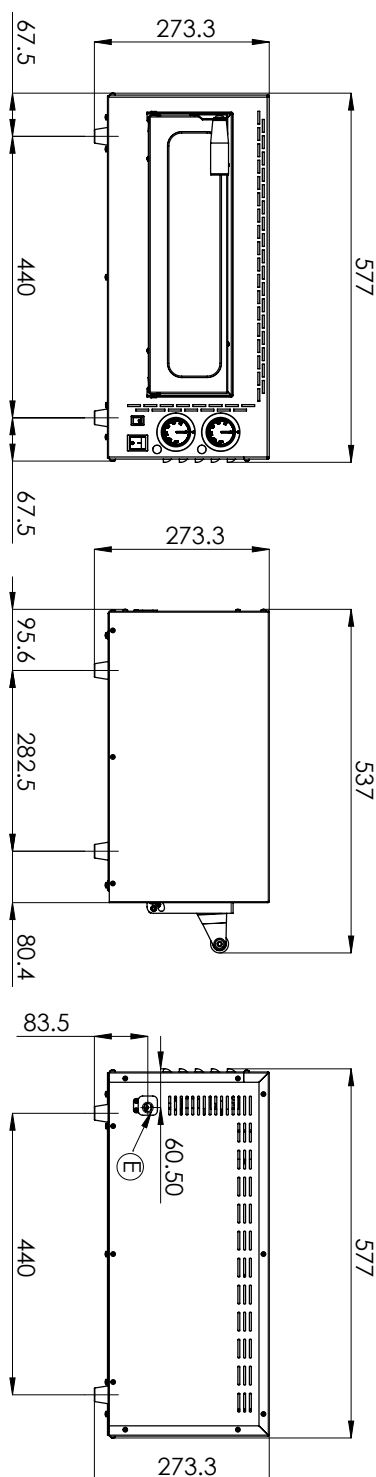
Code SAP

00007249

FP 38 R

Groupe d'articles

Fours à pizza



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 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

- 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.

5

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

6

Verre encastré dans la porte

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité

Assurer une longue durée de vie
Haut niveau d'hygiène

- 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.

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

1. Code SAP:

00007249

2. Largeur nette [mm]:

577

3. Profondeur nette [mm]:

537

4. Hauteur nette [mm]:

273

5. Poids net [kg]:

25.00

6. Largeur brute [mm]:

560

7. Profondeur brute [mm]:

605

8. Hauteur brute [mm]:

325

9. Poids brut [kg]:

28.00

10. Matériel:

Inox

11. Type d'appareil:

Appareil électrique

12. Puissance électrique [kW]:

2.000

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. Empilabilité:

Oui

21. Capacité de pizzas [cm]:

1x 35 cm

22. Indicateurs:

Voyants de marche

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

1

24. Interrupteur marche / arrêt:

Oui

25. Type de poignée:

Court, en plastique

26. Protection contre la vapeur:

Non

27. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

28. Plaques de pierre réfractaire:

Inférieur

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

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

14

30. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs

31. L'éclairage intérieur:

Oui

32. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

33. Nombre de cavités:

1

34. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

35. Cheminée réglable:

Non

36. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5