

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		

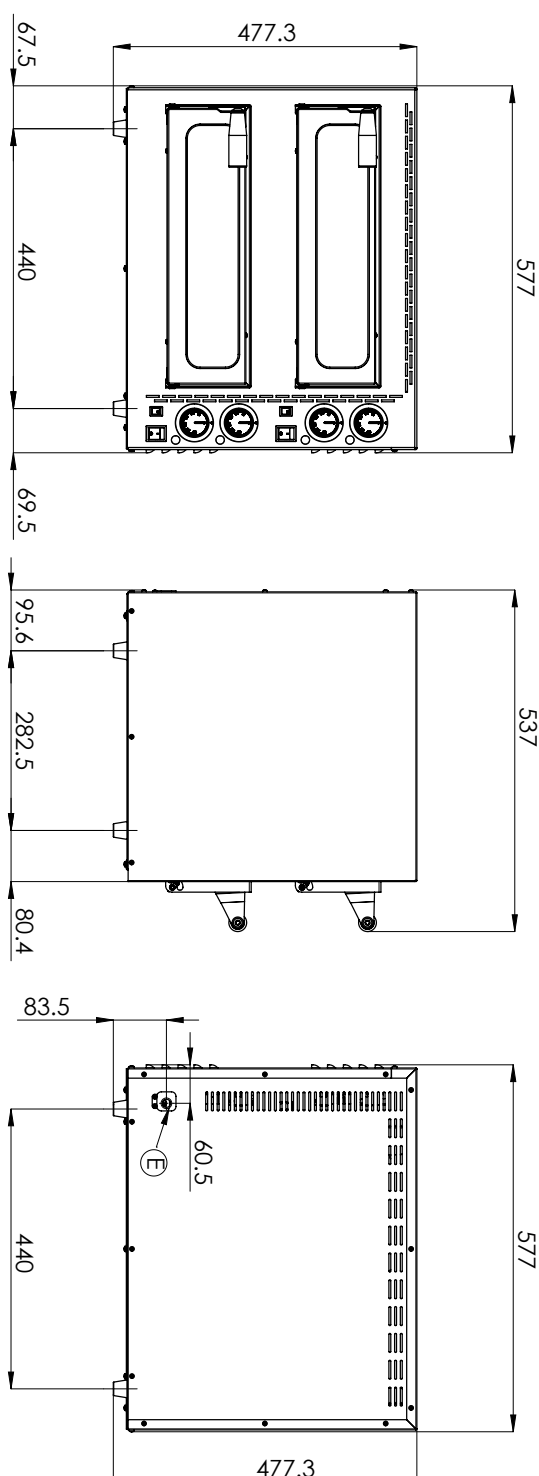
Fiche technique

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

- 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

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

- 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.

4

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 pizzaiolo

5

Verre encastré dans la porte

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

- 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 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