

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell

SAP -Code

00007250



- 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
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Nein
- Verstellbarer Schornstein: Nein
- Innenbeleuchtung: Ja

SAP -Code	00007250	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	50
Netzbreite [MM]	550	Maximale Gerätetemperatur [° C]	300
Nettentiefe [MM]	510	Breite des internen Teils [MM]	410
Nettohöhe [MM]	380	Tiefe des internen Teils [MM]	370
Nettogewicht / kg]	35.00	Höhe des inneren Teils [MM]	90
Power Electric [KW]	2.700	Pizza -Kapazität [CM]	2x 35 cm
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

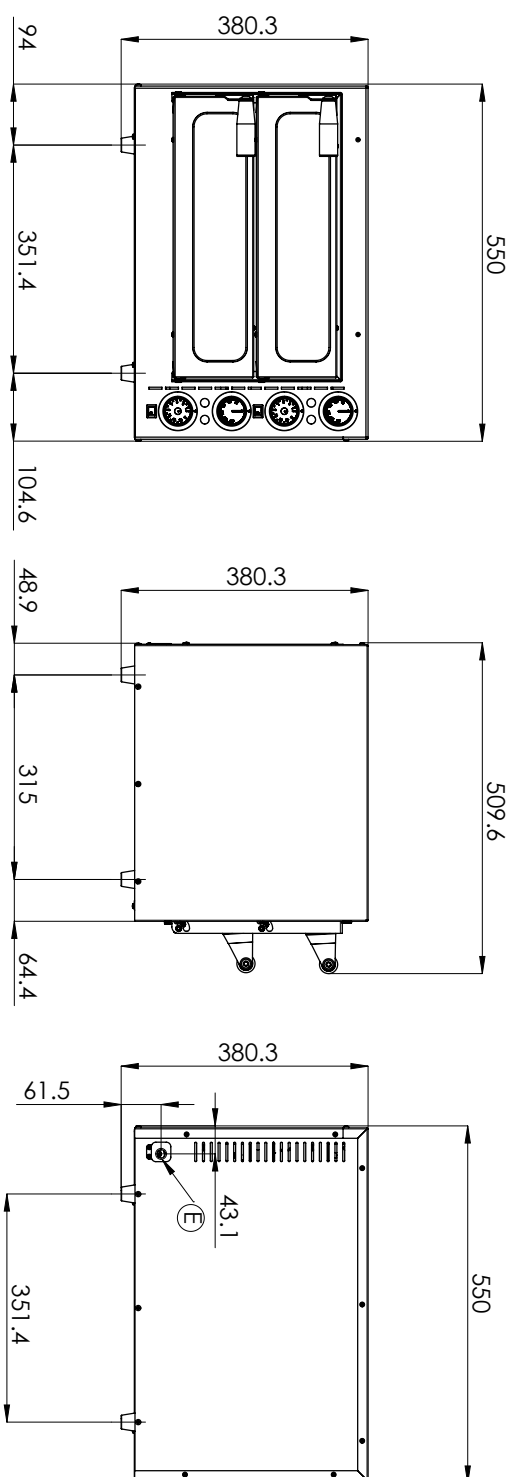


Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell

SAP -Code

00007250



Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell

SAP -Code

00007250

1

Außenhülle des Edelstahls

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

- Sparen Sie Kosten für den Erwerb einer neuen Maschine, sparen Sie Zeit für die Reinigung und den Komfort der Reinigung

2

Manuelle Bedienelemente

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

- Der Benutzer kontrolliert schnell und einfach, es besteht keine Notwendigkeit, eine lange Lebensdauer zu schulen, um sie zu kontrollieren

3

Das Gerät wird von einem konventionellen 230 -V -Netzwerk betrieben

Das Gerät kann überall angeschlossen werden, bei ausreichendem Schutz

- Es ist keine ausreichenden Kosten erforderlich, es sei denn, ich habe eine Ausschüttung auf 400 V

4

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 50 bis 300 ° C

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

- Einfacher kleiner kompakter Pizzaofen zu einem Schnäppchenpreis; Ideal für gekühlte / gefrorene Pizza, bei der wir Zeit und Kosten sparen

5

Das Feuerwerk mit der Erwärmung des Bodens in den Boden gelegt

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

- Es brennt nicht und Pizza ist gleichmäßig gebacken und brennt nicht, es gibt keine Temperaturschwankungen, der Küchenchef muss nicht überprüfen und das Backen, niedrigere Anforderungen an das Wissen und die Fähigkeiten der Pizza modifizieren und modifizieren

6

Tür -glas

Das Strukturmaterial besteht aus hochwertigem Edelstahl aus Edelstahl ein langes Leben sicherstellen hoher hygienischer Standard

- Beim Backen verliere ich die Temperatur nicht unnötige Öffnungstüren ohne Glas, ich sparte Energie

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell

SAP -Code

00007250

1. SAP -Code:

00007250

2. Netzbreite [MM]:

550

3. Nettentiefe [MM]:

510

4. Nettohöhe [MM]:

380

5. Nettogewicht / kg]:

35.00

6. Bruttobreite [MM]:

580

7. Grobtiefe [MM]:

545

8. Bruttohöhe [MM]:

435

9. Bruttogewicht [kg]:

37.00

10. Material:

Edelstahl

11. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

12. Power Electric [KW]:

2.700

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

Pizzaofen Snack zweistöckig

Modell

SAP -Code

00007250

29. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Kammer

30. Innenbeleuchtung:

Ja

31. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

32. Anzahl der Hohlräume:

2

33. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Nein

34. Verstellbarer Schornstein:

Nein

35. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,75