

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007281 |
| P 9 | Groupe d'articles | Fours à pizza |



- Capacité de pizzas [cm]: 9x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur et supérieur
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Protection contre la vapeur: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Type de construction: Un étage
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- Cheminée réglable: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

| | | | |
|----------------------------------|--------------------|---|----------|
| Code SAP | 00007281 | Température minimale de l'appareil [° C] | 50 |
| Largeur nette [mm] | 1305 | Température maximale de l'appareil [° C] | 450 |
| Profondeur nette [mm] | 1185 | Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm] | 1050 |
| Hauteur nette [mm] | 412 | Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm] | 1050 |
| Poids net [kg] | 148.00 | Hauteur de la pièce interne [mm] | 150 |
| Puissance électrique [kW] | 12.000 | Capacité de pizzas [cm] | 9x 33 cm |
| Alimentation | 400 V / 3N - 50 Hz | | |

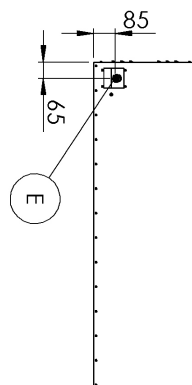
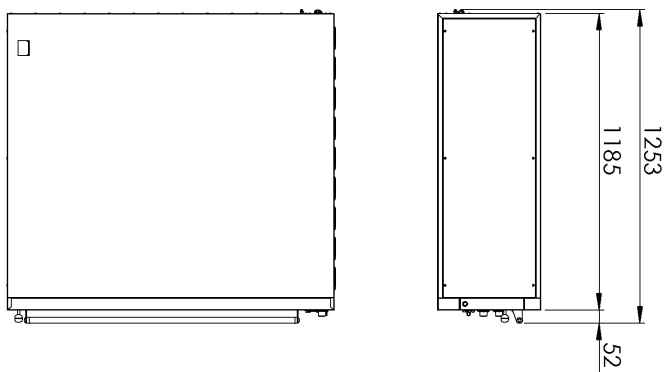
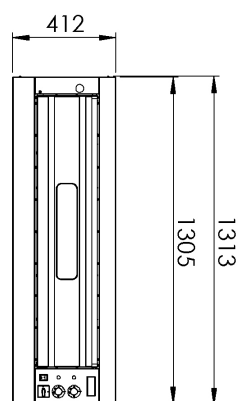
Fiche technique

Dessin technique



Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007281 |
| P 9 | Groupe d'articles | Fours à pizza |





Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007281 |
| P 9 | 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

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 45°C

La plage de température vous permet de préparer différents types de pâtes et de viandes. Peut également être utilisé pour la cuisson.

- Nous avons une pizza croustillante en peu de temps - je peux faire de la pizza en fonction de la pâte, le client n'attend pas longtemps et l'opérateur sert plus de clients - utilise plusieurs fois le four

3

Plaque de pierre réfractaire de 14mm, placée en dessous avec des radiateurs 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 pizaiolo

4

Verre encastré dans la porte

Vérification 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.

5

2x thermostat, contrôle séparé des éléments chauffants supérieur et inférieur

Contrôle plus précis de la chaleur dans la chambre, en fonction du type de pâte ou d'aliment

- Une meilleure qualité du produit final ; ne brûle pas, Variabilité - convient à diverses préparations, meilleur confort pour un chef expérimenté, convient aux professionnels.

6

Thermomètre de la chambre numérique

Meilleure visibilité que sur l'analogique
přesné údaj

- Service simplifié

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007281 |
| P 9 | Groupe d'articles | Fours à pizza |

1. Code SAP:

00007281

2. Largeur nette [mm]:

1305

3. Profondeur nette [mm]:

1185

4. Hauteur nette [mm]:

412

5. Poids net [kg]:

148.00

6. Largeur brute [mm]:

1285

7. Profondeur brute [mm]:

1405

8. Hauteur brute [mm]:

512

9. Poids brut [kg]:

150.00

10. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

11. Matériel:

Inox

12. Type d'appareil:

Appareil électrique

13. Puissance électrique [kW]:

12.000

14. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Type de contrôle:

Mécanique

16. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

1050

17. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

1050

18. Hauteur de la pièce interne [mm]:

150

19. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

20. Température maximale de l'appareil [° C]:

450

21. Empilabilité:

Oui

22. Capacité de pizzas [cm]:

9x 33 cm

23. Thermomètre:

Analogique

24. Indicateurs:

Voyants pour les plaques, de marche et de préchauffement du four

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

9

26. Interrupteur marche / arrêt:

Oui

27. Protection contre la vapeur:

Oui

28. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007281 |
| P 9 | Groupe d'articles | Fours à pizza |

29. Plaques de pierre réfractaire:

Inférieur et supérieur

30. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs

31. Type de construction:

Un étage

32. L'éclairage intérieur:

Oui

33. Élément de sécurité:

Thermostat

34. Nombre de cavités:

1

35. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

36. Cheminée réglable:

Oui

37. Section des conducteurs CU [mm²]:

4

- Výkon (kW): 30-37 (230 V); 53-64 (400 V)