

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza snack à un étage, commande numérique

Modèle	Code SAP	00005309
FPP 36	Groupe d'articles	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 1x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Non
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Digitale
- 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

Code SAP	00005309	Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	505	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Profondeur nette [mm]	566	Température maximale de l'appareil [° C]	300
Hauteur nette [mm]	214	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	340
Poids net [kg]	15.00	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	340
Puissance électrique [kW]	1.750	Capacité de pizzas [cm]	1x 33 cm

Fiche technique

Dessin technique



Four à pizza snack à un étage, commande numérique

Modèle

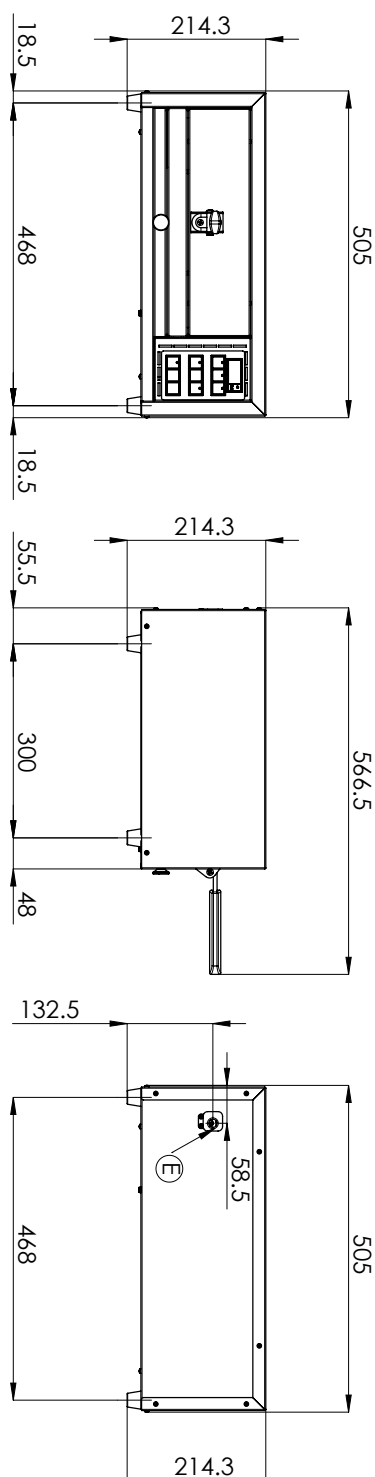
Code SAP

00005309

FPP 36

Groupe d'articles

Fours à pizza



Four à pizza snack à un étage, commande numérique

Modèle	Code SAP	00005309
FPP 36	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

Panneau de commande numérique

Le produit final est toujours de la même qualité, selon le programme défini, on peut faire appel à du personnel qui connaît la procédure de base - ils peuvent lire et suivre les règles sur l'appareil

- Économies sur la formation du personnel, on ne jette pas les produits car on suit une procédure, l'opérateur ne fait pas d'erreur dans la mise en place et ne peut pas improviser, le client obtient toujours le résultat escompté

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, commande numérique

Modèle	Code SAP	00005309
FPP 36	Groupe d'articles	Fours à pizza

1. Code SAP:

00005309

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. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

11. Matériel:

Inox

12. Type d'appareil:

Appareil électrique

13. Puissance électrique [kW]:

1.750

14. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Type de contrôle:

Digitale

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

340

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

340

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 33 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:

Non

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à un étage, commande numérique

Modèle	Code SAP	00005309
FPP 36	Groupe d'articles	Fours à pizza

29. L'éclairage intérieur:

Non

30. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

31. Nombre de cavités:

1

32. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

33. Cheminée réglable:

Non

34. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5