Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Pizzaofen Snack eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00007249
FP 38 R	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

- Pizza -Kapazität [CM]: 1x 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 die oberen und unteren Heizkörper
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Nein
- Verstellbarer Schornstein: Nein
- Innenbeleuchtung: Ja

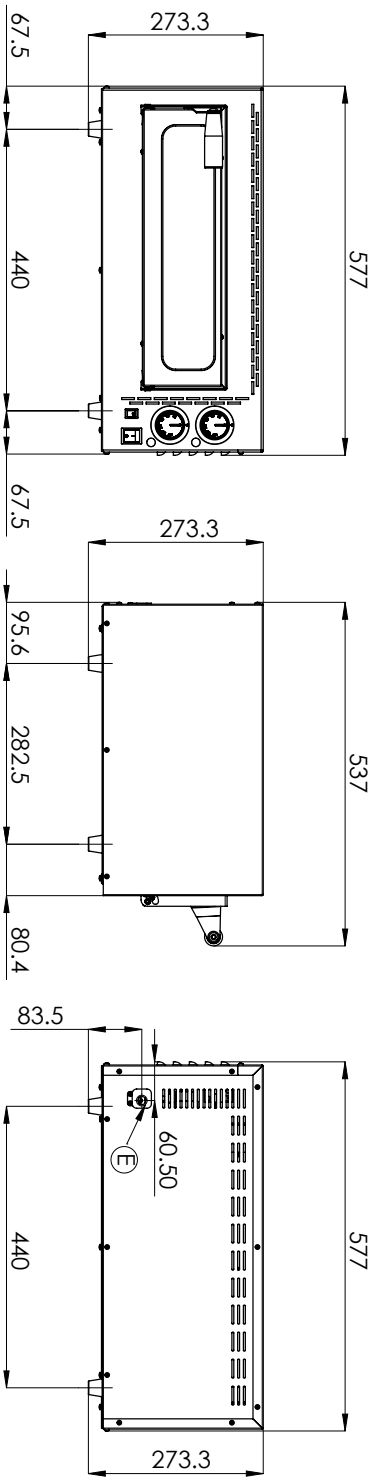
SAP -Code	00007249	**Mindestvorrichtungstem-peratur [° C]**	50
Netzbreite [MM]	577	**Maximale Gerätetem-peratur [° C]**	300
Nettentiefe [MM]	537	**Breite des internen Teils [MM]**	410
Nettohöhe [MM]	273	**Tiefe des internen Teils [MM]**	370
Nettogewicht / kg]	25.00	**Höhe des inneren Teils [MM]**	90
Power Electric [KW]	2.000	**Pizza -Kapazität [CM]**	1x 35 cm
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Pizzaofen Snack eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00007249
FP 38 R	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Pizzaofen Snack eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00007249
FP 38 R	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

1 **Außenhülle des Edelstahls**

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

2 **Manuelle Bedienelemente**

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

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

Das Gerät kann überall angeschlossen werden, bei ausreichendem Schutz

4 **Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 50 bis 300 ° C**

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

5 **Das Feuerwerk mit der Erwärmung des Bodens in den Boden gelegt**

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

6 **Tür -glas**

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

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pizzaofen Snack eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00007249
FP 38 R	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

1. **SAP -Code:**
   00007249
2. **Netzbreite [MM]:**
   577
3. **Nettentiefe [MM]:**
   537
4. **Nettohöhe [MM]:**
   273
5. **Nettogewicht / kg]:**
   25.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   560
7. **Grobtiefe [MM]:**
   605
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   325
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   28.00
10. **Material:**
    Edelstahl
11. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
12. **Power Electric [KW]:**
    2.000
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. **Verfügbarkeit stapeln:**
    Ja
21. **Pizza -Kapazität [CM]:**
    1x 35 cm
22. **Indikatoren:**
    Betriebsanzeige
23. **Anzahl der inneren Teile:**
    1
24. **An / aus Schalter:**
    Ja
25. **Art des Griffs:**
    kurz, Kunststoff
26. **Dampfschutz:**
    Nein
27. **Schutz der Kontrollen:**
    IPX4
28. **Steinplatten:**
    unten

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pizzaofen Snack eintstöckig		
Modell	**SAP -Code**	00007249
FP 38 R	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

29. Dicke der Steinplatten [mm]:
14

30. Unabhängige Heizzonen:
Eigenständige Bedienung für die oberen und unteren Heizkörper

31. Innenbeleuchtung:
Ja

32. Sicherheitselement:
Sicherheitsthermostat

33. Anzahl der Hohlräume:
1

34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:
Nein

35. Verstellbarer Schornstein:
Nein

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:
0,5

tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com