

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza à un étage

Modèle	Code SAP	00009993
E 4/50	Groupe d'articles	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 1x 50 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: Oui
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- Cheminée réglable: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

Code SAP	00009993	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	836	Température maximale de l'appareil [° C]	450
Profondeur nette [mm]	733	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	550
Hauteur nette [mm]	412	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	550
Poids net [kg]	41.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	150
Puissance électrique [kW]	4.000	Capacité de pizzas [cm]	1x 50 cm
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

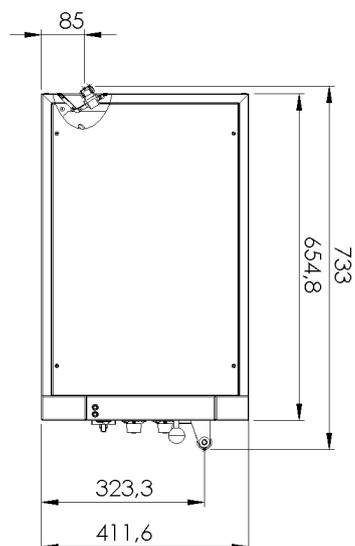
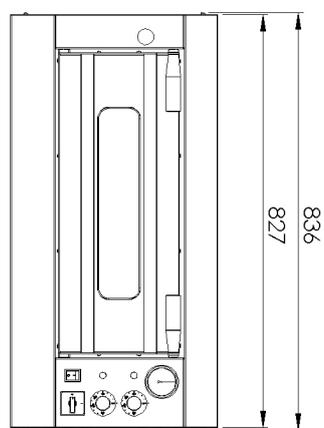
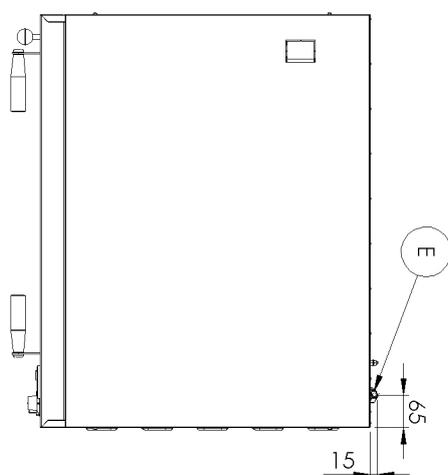
Fiche technique

Dessin technique



Four à pizza à un étage

Modèle	Code SAP	00009993
E 4/50	Groupe d'articles	Fours à pizza



Fiche technique



Avantages du produit

Four à pizza à un étage

Modèle	Code SAP	00009993
E 4/50	Groupe d'articles	Fours à pizza

1

Commandes manuelles - Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

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.

3

Plaque de pierre réfractaire de 14mm, placée en dessous avec des radiateurs sous la plaque

Accumulation et uniformité de la chaleur

4

Verre encastré dans la porte

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

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

6

Thermomètre analogique mesurant la température dans le four

Certitude de la température: Vérification du bon réglage et du fonctionnement correcte de l'appareil

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza à un étage

Modèle	Code SAP	00009993
E 4/50	Groupe d'articles	Fours à pizza

1. Code SAP:

00009993

2. Largeur nette [mm]:

836

3. Profondeur nette [mm]:

733

4. Hauteur nette [mm]:

412

5. Poids net [kg]:

41.00

6. Largeur brute [mm]:

890

7. Profondeur brute [mm]:

780

8. Hauteur brute [mm]:

563

9. Poids brut [kg]:

48.00

10. Matériel:

Inox

11. Type d'appareil:

Appareil électrique

12. Puissance électrique [kW]:

4.000

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Type de contrôle:

Mécanique

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

550

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

550

17. Hauteur de la pièce interne [mm]:

150

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

50

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

450

20. Empilabilité:

Oui

21. Capacité de pizzas [cm]:

1x 50 cm

22. Thermomètre:

Analogique

23. Indicateurs:

Voyants de marche

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

1

25. Interrupteur marche / arrêt:

Oui

26. Type de poignée:

Court, en plastique

27. Protection contre la vapeur:

Oui

28. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza à un étage

Modèle	Code SAP	00009993
E 4/50	Groupe d'articles	Fours à pizza

29. Plaques de pierre réfractaire:

Inférieur

30. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:

14

31. L'éclairage intérieur:

Oui

32. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

33. Nombre de cavités:

1

34. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

35. Cheminée réglable:

Oui

36. Section des conducteurs CU [mm²]:

1