

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007248
FP 37 R	Groupe d'articles	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 1x 35 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: Non
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Oui

Code SAP	00007248	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	550	Température maximale de l'appareil [° C]	300
Profondeur nette [mm]	510	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	410
Hauteur nette [mm]	252	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	370
Poids net [kg]	22.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	90
Puissance électrique [kW]	2.000	Capacité de pizzas [cm]	1x 35 cm
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



Four à pizza snack à un étage

Modèle

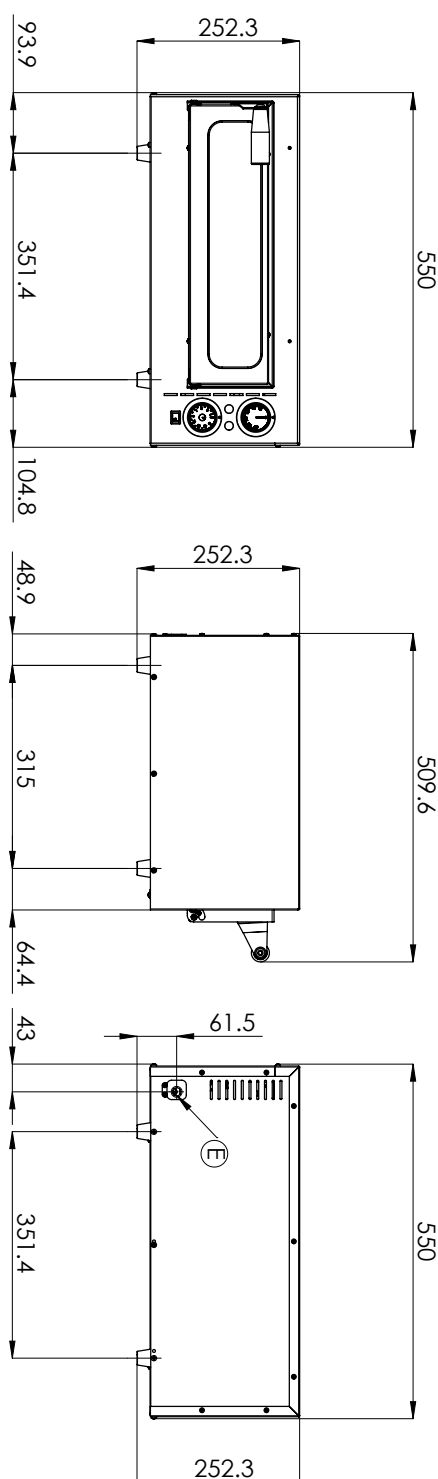
Code SAP

00007248

FP 37 R

Groupe d'articles

Fours à pizza



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007248
FP 37 R	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

2

Commandes manuelles

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

3

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 3°C

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 3°C, pour la pizza snack convient, ne convient pas aux pizzerias professionnelles

4

Plaque de pierre réfractaire située en bas avec des éléments chauffants qui se trouvent sous la plaque

Accumulation et uniformité de la chaleur

5

Verre encastré dans la porte

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

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007248
FP 37 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

1. Code SAP:

00007248

2. Largeur nette [mm]:

550

3. Profondeur nette [mm]:

510

4. Hauteur nette [mm]:

252

5. Poids net [kg]:

22.00

6. Largeur brute [mm]:

580

7. Profondeur brute [mm]:

545

8. Hauteur brute [mm]:

305

9. Poids brut [kg]:

24.00

10. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

11. Matériel:

Inox

12. Type d'appareil:

Appareil électrique

13. Puissance électrique [kW]:

2.000

14. Alimentation:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Type de contrôle:

Mécanique

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

410

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

370

18. Hauteur de la pièce interne [mm]:

90

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

50

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

300

21. Empilabilité:

Oui

22. Capacité de pizzas [cm]:

1x 35 cm

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:

Non

28. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza snack à un étage

Modèle	Code SAP	00007248
FP 37 R	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:

Non

35. Cheminée réglable:

Non

36. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,5