

Technisches Datenblatt



Produktmerkmale

Pizzaofen rechteckig zweistöckig

Modell	SAP -Code	00006150
E 12 L	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



- Pizza -Kapazität [CM]: 12x 33 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl
- Dampfschutz: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

SAP -Code	00006150	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	50
Netzbreite [MM]	1310	Maximale Gerätetemperatur [° C]	450
Nettentiefe [MM]	912	Breite des internen Teils [MM]	1050
Nettohöhe [MM]	763	Tiefe des internen Teils [MM]	700
Nettogewicht / kg]	230.00	Höhe des inneren Teils [MM]	150
Power Electric [KW]	16.000	Pizza -Kapazität [CM]	12x 33 cm
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

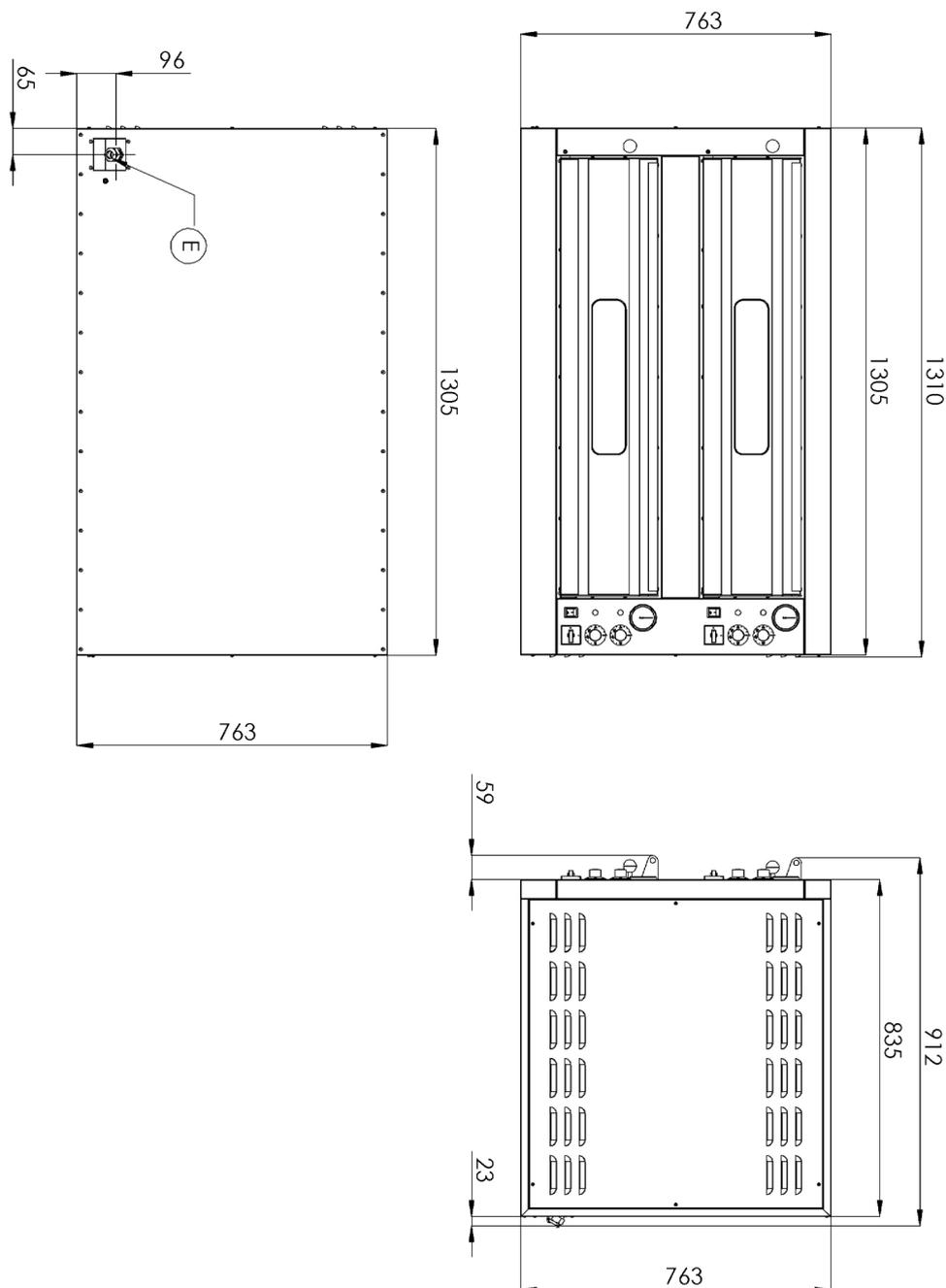
Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

Pizzaofen rechteckig zweistöckig

Modell	SAP -Code	00006150
E 12 L	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



Pizzaofen rechteckig zweistöckig

Modell	SAP -Code	00006150
E 12 L	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1

Manuelle Steuerelemente - Werte Einstellungswerte mit Drehschaltflächen

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

2

Die Kammererwärmung in einem Temperaturbereich von 50 bis 450 ° C

Der Temperaturbereich ermöglicht die Zubereitung verschiedener Arten von Teig und Fleisch. kann auch zum Backen verwendet werden

3

14mm Fireclay Board, darunter unter der Platte, unterstreicht

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

4

Tür -glas

Überprüfen des Produkts während der Wärmebehandlung, ohne die Tür öffnen zu müssen

5

2x Thermostat, separate Kontrolle der oberen und unteren Erwärmung

Genauere Wärmesteuerung in der Kammer, abhängig von der Art des Teigs oder der Lebensmittel

6

Analoges Thermometer der Messtemperatur in der Kammer

Ich werde die Gewissheit der festgelegten Temperatur überprüfen, wenn ich ordnungsgemäß eingerichtet habe und dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Pizzaofen rechteckig zweistöckig

Modell	SAP -Code	00006150
E 12 L	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1. SAP -Code:

00006150

2. Netzbreite [MM]:

1310

3. Nettentiefe [MM]:

912

4. Nettohöhe [MM]:

763

5. Nettogewicht / kg:

230.00

6. Bruttobreite [MM]:

1350

7. Grobtiefe [MM]:

940

8. Bruttohöhe [MM]:

810

9. Bruttogewicht [kg]:

242.00

10. Material:

Edelstahl

11. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

12. Power Electric [KW]:

16.000

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Steuertyp:

mechanisch

15. Breite des internen Teils [MM]:

1050

16. Tiefe des internen Teils [MM]:

700

17. Höhe des inneren Teils [MM]:

150

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

450

20. Pizza -Kapazität [CM]:

12x 33 cm

21. Thermometer:

analog

22. Indikatoren:

Betriebsanzeige

23. Anzahl der inneren Teile:

12

24. An / aus Schalter:

Ja

25. Art des Griffs:

in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl

26. Dampfschutz:

Ja

27. Schutz der Kontrollen:

IPX4

28. Steinplatten:

unten

Technisches Datenblatt



technische Parameter

Pizzaofen rechteckig zweistöckig

Modell	SAP -Code	00006150
E 12 L	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

29. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

33. Anzahl der Hohlräume:

2

30. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Kammer

34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

31. Innenbeleuchtung:

Ja

35. Verstellbarer Schornstein:

Ja

32. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

5