

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Pizzaofen Snack einstöckig

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000764
FP 36	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pizzaöfen



- Pizza -Kapazität [CM]: 1x 33 cm
- Steinplatten: Nein
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: kurz, Kunststoff
- Dampfschutz: Nein
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Nein
- Verstellbarer Schornstein: Nein
- Innenbeleuchtung: Nein

<b>SAP -Code</b>	00000764	<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Netzbreite [MM]</b>	505	<b>Mindestvorrichtungstemperatur [° C]</b>	50
<b>Nettentiefe [MM]</b>	566	<b>Maximale Gerätetemperatur [° C]</b>	300
<b>Nettohöhe [MM]</b>	214	<b>Breite des internen Teils [MM]</b>	340
<b>Nettogewicht / kg]</b>	15.00	<b>Tiefe des internen Teils [MM]</b>	340
<b>Power Electric [KW]</b>	1.750	<b>Pizza -Kapazität [CM]</b>	1x 33 cm

# Technisches Datenblatt



Technische Zeichnung

## Pizzaofen Snack einstöckig

Modell

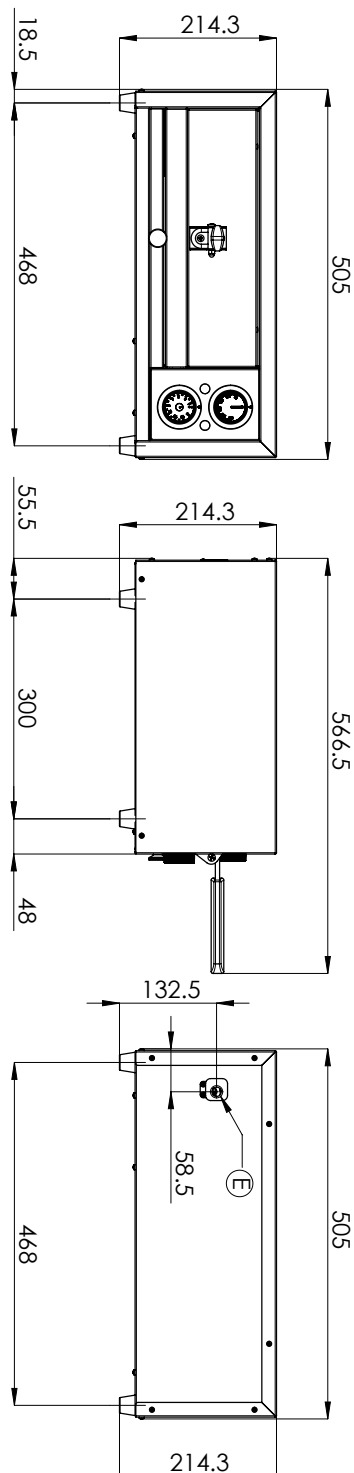
SAP -Code

00000764

FP 36

Eine Gruppe von  
Artikeln - Web

Pizzaöfen



### Pizzaofen Snack einstöckig

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000764
FP 36	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pizzaöfen

# 1

#### **Außenhülle des Edelstahls**

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

- Sparen Sie Kosten für den Erwerb einer neuen Maschine, sparen Sie Zeit für die Reinigung und den Komfort der Reinigung

# 2

#### **Manuelle Bedienelemente**

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

- Der Benutzer kontrolliert schnell und einfach, es besteht keine Notwendigkeit, eine lange Lebensdauer zu schulern, um sie zu kontrollieren

# 3

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

Das Gerät kann überall angeschlossen werden, bei ausreichendem Schutz

- Es ist keine ausreichenden Kosten erforderlich, es sei denn, ich habe eine Ausschüttung auf 400 V

# 4

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

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

- Einfacher kleiner kompakter Pizzaofen zu einem Schnäppchenpreis; Ideal für gekühlte / gefrorene Pizza, bei der wir Zeit und Kosten sparen

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Pizzaofen Snack einstöckig

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000764
FP 36	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pizzaöfen

**1. SAP -Code:**

00000764

**2. Netzbreite [MM]:**

505

**3. Nettentiefe [MM]:**

566

**4. Nettohöhe [MM]:**

214

**5. Nettogewicht / kg]:**

15.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

485

**7. Grobtiefe [MM]:**

570

**8. Bruttohöhe [MM]:**

260

**9. Bruttogewicht [kg]:**

16.00

**10. Material:**

Edelstahl

**11. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**12. Power Electric [KW]:**

1.750

**13. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Steuertyp:**

mechanisch

**15. Breite des internen Teils [MM]:**

340

**16. Tiefe des internen Teils [MM]:**

340

**17. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**18. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

300

**19. Verfügbarkeit stapeln:**

Ja

**20. Pizza -Kapazität [CM]:**

1x 33 cm

**21. Indikatoren:**

Betriebsanzeige

**22. Anzahl der inneren Teile:**

1

**23. An / aus Schalter:**

Ja

**24. Art des Griffs:**

kurz, Kunststoff

**25. Dampfschutz:**

Nein

**26. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**27. Steinplatten:**

Nein

**28. Innenbeleuchtung:**

Nein

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Pizzaofen Snack einstöckig

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000764
FP 36	<b>Eine Gruppe von Artikeln - Web</b>	Pizzaöfen

### 29. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

### 32. Verstellbarer Schornstein:

Nein

### 30. Anzahl der Hohlräume:

1

### 33. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

0,5

### 31. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Nein