

Caractéristiques du produit

Four à pizza à un étage		
Modèle	Code SAP	00019403
B 8/50	Groupe d'articles	Fours à pizza



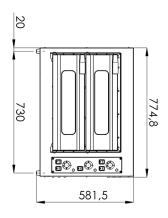
- Capacité de pizzas [cm]: 2x 50
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Court, en plastique
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

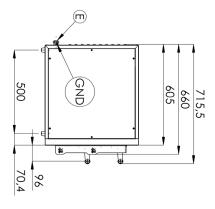
Code SAP	00019403	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	775	Température maximale de l'appareil [° C]	450
Profondeur nette [mm]	716	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	520
Hauteur nette [mm]	582	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	540
Poids net [kg]	51.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	150
Puissance électrique [kW]	6.000	Capacité de pizzas [cm]	2x 50
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

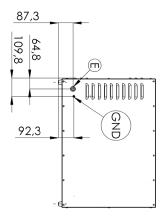


Dessin technique

Four à pizza à un étage		
Modèle	Code SAP	00019403
B 8/50	Groupe d'articles	Fours à pizza









Paramètres techniques

Four à pizza à un étage		
Modèle	Code SAP	00019403
B 8/50	Groupe d'articles	Fours à pizza
<b>1. Code SAP:</b> 00019403		<b>15. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:</b> 540
2. Largeur nette [mm]: 775		<b>16. Hauteur de la pièce interne [mm]:</b> 150
3. Profondeur nette [mm]: 716		17. Température minimale de l'appareil [° C]:
4. Hauteur nette [mm]: 582		18. Température maximale de l'appareil [° C]: 450
5. Poids net [kg]: 51.00		19. Capacité de pizzas [cm]: 2x 50
6. Largeur brute [mm]: 880		<b>20. Indicateurs:</b> Voyants de marche et de préchauffement du four
7. Profondeur brute [mm]: 750		<b>21. Interrupteur marche / arrêt:</b> Oui
8. Hauteur brute [mm]: 650		<b>22. Type de poignée:</b> Court, en plastique
9. Poids brut [kg]: 60.00		23. Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
<b>10. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		24. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:
<b>11. Puissance électrique [kW]:</b> 6.000		<b>25. Zones chauffantes indépendantes:</b> Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs
<b>12. Alimentation:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>26. L'éclairage intérieur:</b> Oui
13. Type de contrôle: Mécanique		27. Nombre de cavités:

28. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

520

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



#### Paramètres techniques

Four à pizza à un étage		
Modèle	Code SAP	00019403
B 8/50	Groupe d'articles	Fours à pizza

#### 29. Section des conducteurs CU [mm²]:

1