

# Fiche technique

## Caractéristiques du produit



### Four à pizza snack à un étage

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000958      |
| FP 36 R       | <b>Groupe d'articles</b> | 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: Non

|                                  |                    |                                                             |          |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00000958           | <b>Température minimale de l'appareil [° C]</b>             | 50       |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 550                | <b>Température maximale de l'appareil [° C]</b>             | 300      |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 498                | <b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>    | 410      |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 253                | <b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b> | 370      |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 17.00              | <b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>                     | 90       |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 2.000              | <b>Capacité de pizzas [cm]</b>                              | 1x 35 cm |
| <b>Alimentation</b>              | 230 V / 1N - 50 Hz |                                                             |          |

# Fiche technique

Dessin technique



## Four à pizza snack à un étage

Modèle

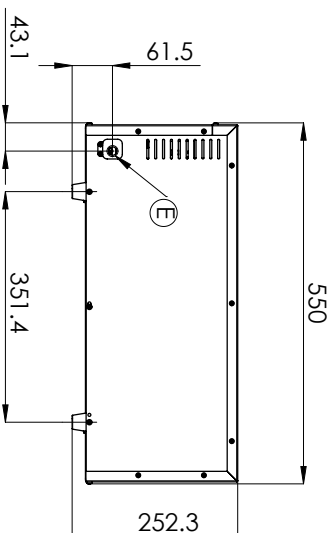
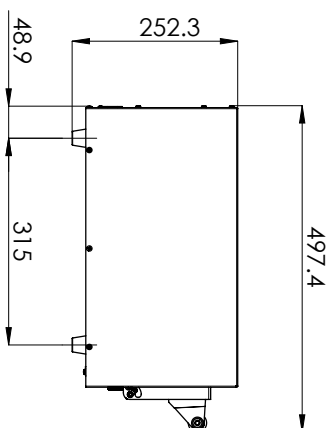
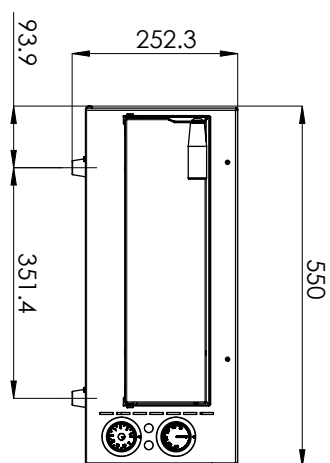
Code SAP

00000958

FP 36 R

Groupe d'articles

Fours à pizza



### Four à pizza snack à un étage

|         |                   |               |
|---------|-------------------|---------------|
| Modèle  | Code SAP          | 00000958      |
| FP 36 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

- Économies sur l'achat d'une nouvelle machine, gain de temps sur le nettoyage et confort de nettoyage

2

#### Commandes manuelles

Construction de la coque extérieure en acier inoxydable

- Économies sur l'achat d'une nouvelle machine, gain de temps sur le nettoyage et confort de nettoyage

3

#### L'appareil est alimenté par un secteur standard de 23 V

L'appareil peut être connecté n'importe où, à condition qu'il y ait un branchement suffisant

- Il n'y a pas besoin de coûts suffisants si je n'ai pas une distribution 4V

4

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

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

- Un petit four à pizza compact, simple à un prix avantageux. Idéal pour les pizzas réfrigérées / surgelées, où nous économisons du temps et de l'argent.

5

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

Accumulation et uniformité de la chaleur

- La pizza est cuite uniformément et ne brûle pas, il n'y a pas de fluctuation de température, le chef n'a pas à contrôler et à ajuster la cuisson, ce qui réduit les exigences en matière de connaissances et de compétences du pizzaïolo

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à pizza snack à un étage

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000958      |
| FP 36 R       | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |

**1. Code SAP:**

00000958

**2. Largeur nette [mm]:**

550

**3. Profondeur nette [mm]:**

498

**4. Hauteur nette [mm]:**

253

**5. Poids net [kg]:**

17.00

**6. Largeur brute [mm]:**

580

**7. Profondeur brute [mm]:**

545

**8. Hauteur brute [mm]:**

305

**9. Poids brut [kg]:**

18.00

**10. Matériel:**

Inox

**11. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**12. Puissance électrique [kW]:**

2.000

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Type de contrôle:**

Mécanique

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

410

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

370

**17. Hauteur de la pièce interne [mm]:**

90

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

50

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

300

**20. Empilabilité:**

Oui

**21. Capacité de pizzas [cm]:**

1x 35 cm

**22. Indicateurs:**

Voyants de marche

**23. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:**

1

**24. Interrupteur marche / arrêt:**

Oui

**25. Type de poignée:**

Court, en plastique

**26. Protection contre la vapeur:**

Non

**27. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**28. Plaques de pierre réfractaire:**

Inférieur

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à pizza snack à un étage

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000958      |
| FP 36 R       | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |

#### 29. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:

14

#### 30. L'éclairage intérieur:

Non

#### 31. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

#### 32. Nombre de cavités:

1

#### 33. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

#### 34. Cheminée réglable:

Non

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

0,5