

Produktmerkmale

Pizzaofen zweistöckig		
Modell	SAP -Code	00009994
E 8/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



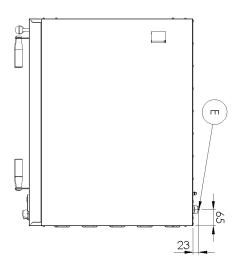
- Pizza -Kapazität [CM]: 2x 50 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: kurz, Kunststoff
- Dampfschutz: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

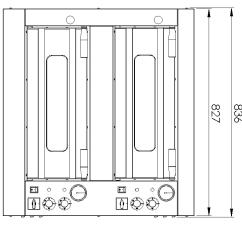
SAP -Code	00009994	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	50
Netzbreite [MM]	836	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	450
Nettentiefe [MM]	733	Breite des internen Teils [MM]	550
Nettohöhe [MM]	763	Tiefe des internen Teils [MM]	550
Nettogewicht / kg]	79.00	Höhe des inneren Teils [MM]	150
Power Electric [KW]	8.000	Pizza -Kapazität [CM]	2x 50 cm
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

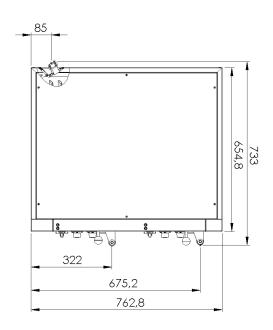


Technische Zeichnung

Pizzaofen zweistöckig		
Modell	SAP -Code	00009994
E 8/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen









Produkt Vorteile

Pizzaofen zweistöckig		
Modell	SAP -Code	00009994
E 8/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

### Manuelle Steuerelemente - Werte Einstellungswerte mit Drehschaltflächen

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

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

### 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

 Wir haben eine knusprige Pizza in kurzer Zeit - ich kann nach dem Teig Pizza herstellen, der Kunde erwartet lange nicht und der Betreiber wird mehr Kunden bedienen - mehrmals in einem Ofen

### 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

#### Tür -glas

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

 Beim Backen verliere ich die Temperatur nicht unnötige Öffnungstüren ohne Glas, ich sparte Energie

### 2x Thermostat, separate Kontrolle der oberen und unteren Erwärmung

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

 besser resultierende Produktqualität; Es ist nicht verbrannt, Variabilität - geeignet für verschiedene Modifikationen, besserer Komfort für erfahrenen Koch, geeignet für Fachkräfte

#### 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

 Ich weiß und habe einen Überblick über Abweichungen von den gewünschten Temperaturen und ich kann darauf reagieren

> tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com



technische Parameter

Pizzaofen zweistöckig		
Modell	SAP -Code	00009994
E 8/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen
<b>1. SAP -Code:</b> 00009994		<b>15. Breite des internen Teils [MM]:</b> 550
2. Netzbreite [MM]: 836		16. Tiefe des internen Teils [MM]: 550
3. Nettentiefe [MM]: 733		17. Höhe des inneren Teils [MM]: 150
4. Nettohöhe [MM]: 763		18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
5. Nettogewicht / kg]: 79.00		19. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 450
<b>6. Bruttobreite [MM]:</b> 890		20. Pizza -Kapazität [CM]: 2x 50 cm
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 780		21. Thermometer: analog
8. Bruttohöhe [MM]: 903		<b>22. Indikatoren:</b> Betriebsanzeige
9. Bruttogewicht [kg]: 87.00		23. Anzahl der inneren Teile:
10. Material: Edelstahl		<b>24. An / aus Schalter:</b> Ja
11. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		25. Art des Griffs: kurz, Kunststoff
12. Power Electric [KW]: 8.000		<b>26. Dampfschutz:</b> Ja
<b>13. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz		<b>27. Schutz der Kontrollen:</b> IPX4
14. Steuertyp:		28. Steinplatten:

mechanisch

unten



technische Parameter

32. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

Pizzaofen zweistöckig		
Modell	SAP -Code	00009994
E 8/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen
29. Dicke der Steinplatten [mm]:		33. Anzahl der Hohlräume:
<b>30. Unabhängige Heizzonen:</b> Eigenständige Bedienung für jede Kammer		<b>34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:</b> Ja
<b>31. Innenbeleuchtung:</b> Ja		<b>35. Verstellbarer Schornstein:</b> Ja

1,5

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com