

Caractéristiques du produit

Four à pizza snack à un étage		
Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza



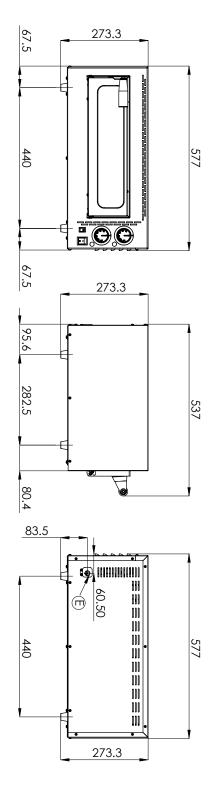
- Capacité de pizzas [cm]: 1x 35 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Court, en plastique
- Protection contre la vapeur: Non
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: NonL'éclairage intérieur: Oui

Code SAP	00007249	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	577	Température maximale de l'appareil [° C]	300
Profondeur nette [mm]	537	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	410
Hauteur nette [mm]	273	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	370
Poids net [kg]	25.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	90
Puissance électrique [kW]	2.000	Capacité de pizzas [cm]	1x 35 cm
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		



Dessin technique

Four à pizza snack à un étage		
Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza





Avantages du produit

Four à pizza snack à un étage		
Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

### 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

#### **Commandes manuelles**

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

 Rapide et facile à utiliser, pas besoin de formation du fonctionnement. Longue durée de vie

### 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

### 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.

#### 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

### Verre encastré dans la porte

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité

Assurer une longue durée de vie Haut niveau d'hygiène

 Lors de la cuisson, je ne perds pas de température en ouvrant inutilement la porte, comme ce serait le cas pour une porte sans vitre, j'économise de l'énergie.



Paramètres techniques

Four à pizza snack à un éta	ge	
Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza
<b>1. Code SAP:</b> 00007249		<b>15. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:</b> 410
2. Largeur nette [mm]: 577		16. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 370
3. Profondeur nette [mm]: 537		<b>17. Hauteur de la pièce interne [mm]:</b> 90
4. Hauteur nette [mm]: 273		<b>18. Température minimale de l'appareil [° C]:</b> 50
<b>5. Poids net [kg]:</b> 25.00		19. Température maximale de l'appareil [° C]:
<b>6. Largeur brute [mm]:</b> 560		<b>20. Empilabilité:</b> Oui
<b>7. Profondeur brute [mm]:</b> 605		21. Capacité de pizzas [cm]: 1x 35 cm
8. Hauteur brute [mm]: 325		<b>22. Indicateurs:</b> Voyants de marche
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 28.00		23. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:
10. Matériel: Inox		<b>24. Interrupteur marche / arrêt:</b> Oui
<b>11. Type d'appareil:</b> Appareil électrique		<b>25. Type de poignée:</b> Court, en plastique
12. Puissance électrique [kW 2.000	]:	26. Protection contre la vapeur: Non
<b>13. Alimentation:</b> 230 V / 1N - 50 Hz		<b>27. Indice de protection d'enveloppe:</b> IPX4
14. Type de contrôle:		28. Plaques de pierre réfractaire:

Inférieur

Mécanique



Paramètres techniques

Four à pizza snack à un étage		
Modèle	Code SAP	00007249
FP 38 R	Groupe d'articles	Fours à pizza

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

14

#### 30. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs

### 31. L'éclairage intérieur:

Oui

#### 32. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

#### 33. Nombre de cavités:

1

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

Nor

### 35. Cheminée réglable:

Nor

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

0.5