

Caractéristiques du produit

Four à pizza à deux étages		
Modèle	Code SAP	00006149
E 12	Groupe d'articles	Fours à pizza



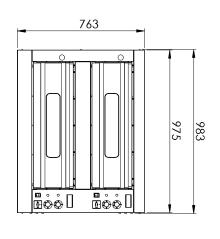
- Capacité de pizzas [cm]: 12x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Court, en plastique
- Protection contre la vapeur: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparée de chaque chambre
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- Cheminée réglable: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

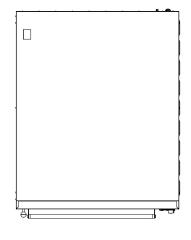
Code SAP	00006149	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	983	Température maximale de l'appareil [° C]	450
Profondeur nette [mm]	1255	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	700
Hauteur nette [mm]	763	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	1050
Poids net [kg]	178.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	150
Puissance électrique [kW]	14.400	Capacité de pizzas [cm]	12x 33 cm
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

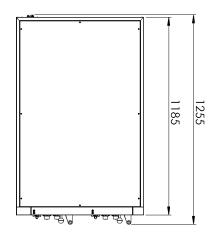


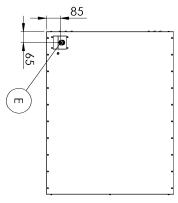
Dessin technique

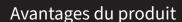
Four à pizza à deux étages		
Modèle	Code SAP	00006149
E 12	Groupe d'articles	Fours à pizza













Four à pizza à deux étages		
Modèle	Code SAP	00006149
E 12	Groupe d'articles	Fours à pizza

Commandes manuelles - Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

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

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 45°C

La plage de température vous permet de préparer différents types de pâtes et de viandes. Peut également être utilisé pour la cuisson.

 Nous avons une pizza croustillante en peu de temps
 je peux faire de la pizza en fonction de la pâte, le client n'attend pas longtemps et l'opérateur sert plus de clients - utilise plusieurs fois le four

Plaque de pierre réfractaire de 14mm, placée en dessous avec des radiateurs 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

Vérification du produit pendant le traitement thermique sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir la porte

 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.

2x thermostat, contrôle séparé des éléments chauffants supérieur et inférieur

Contrôle plus précis de la chaleur dans la chambre, en fonction du type de pâte ou d'aliment

 Une meilleure qualité du produit final; ne brûle pas, Variabilité - convient à diverses préparations, meilleur confort pour un chef expérimenté, convient aux professionnels.

Thermomètre analogique mesurant la température dans le four

Certitude de la température: Vérification du bon réglage et du fonctionnement correcte de l'appareil

 Une vue d'ensemble des écarts par rapport aux températures requises et possibilité d'y réagir



Paramètres techniques

Four à pizza à deux étages		
Modèle	Code SAP	00006149
E 12	Groupe d'articles	Fours à pizza
1. Code SAP: 00006149		15. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
2. Largeur nette [mm]: 983		16. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 1050
3. Profondeur nette [mm]: 1255		17. Hauteur de la pièce interne [mm]: 150
4. Hauteur nette [mm]: 763		18. Température minimale de l'appareil [° C]:
5. Poids net [kg]: 178.00		19. Température maximale de l'appareil [° C]: 450
6. Largeur brute [mm]: 1290		20. Capacité de pizzas [cm]: 12x 33 cm
7. Profondeur brute [mm]: 1020		21. Thermomètre: Analogique
8. Hauteur brute [mm]: 810		22. Indicateurs: Voyants de marche
9. Poids brut [kg]: 180.00		23. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:
10. Matériel:		24. Interrupteur marche / arrêt: Oui
11. Type d'appareil: Appareil électrique		25. Type de poignée: Court, en plastique
12. Puissance électrique [kW]: 14.400		26. Protection contre la vapeur: Oui
13. Alimentation: 400 V / 3N - 50 Hz		27. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
14. Type de contrôle:		28. Plaques de pierre réfractaire:

Inférieur

Mécanique



Paramètres techniques

Four à pizza à deux étages		
Modèle	Code SAP	00006149
E 12	Groupe d'articles	Fours à pizza

29. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14	33. Nombre de cavités:
30. Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparée de chaque chambre	34. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
31. L'éclairage intérieur: Oui	35. Cheminée réglable: Oui

32. Élément de sécurité:	36. Section des conducteurs CU [mm²]:
Thermostat de sécurité	4