

Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00000958
FP 36 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

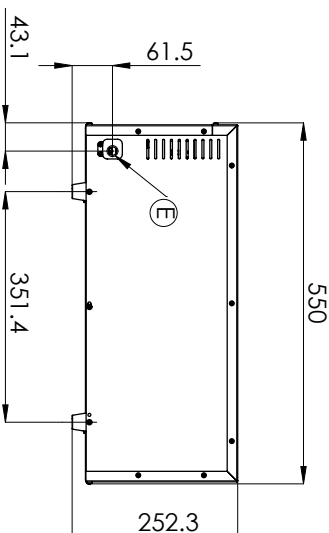
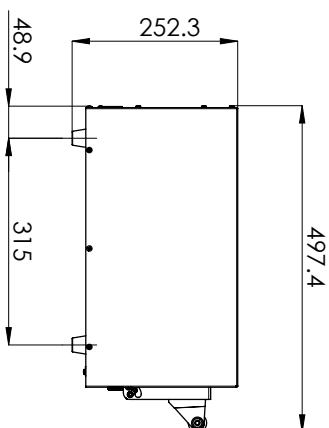
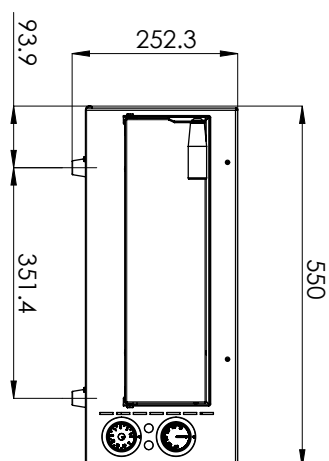


- Pizza -Kapazität [CM]: 1x 35 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: kurz, Kunststoff
- Dampfschutz: Nein
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Nein
- Verstellbarer Schornstein: Nein
- Innenbeleuchtung: Nein

SAP -Code	00000958	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	50
Netzbreite [MM]	550	Maximale Gerätetemperatur [° C]	300
Nettentiefe [MM]	498	Breite des internen Teils [MM]	410
Nettohöhe [MM]	253	Tiefe des internen Teils [MM]	370
Nettogewicht / kg]	17.00	Höhe des inneren Teils [MM]	90
Power Electric [KW]	2.000	Pizza -Kapazität [CM]	1x 35 cm
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00000958
FP 36 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00000958
FP 36 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1

Außenhülle des Edelstahls

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

- Sparen Sie Kosten für den Erwerb einer neuen Maschine, sparen Sie Zeit für die Reinigung und den Komfort der Reinigung

2

Manuelle Bedienelemente

Außenhülle des Edelstahls

- Sparen Sie Kosten für den Erwerb einer neuen Maschine, sparen Sie Zeit für die Reinigung und den Komfort der Reinigung

3

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

4

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 50 bis 300 ° C

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

- Einfacher kleiner kompakter Pizzaofen zu einem Schnäppchenpreis; Ideal für gekühlte / gefrorene Pizza, bei der wir Zeit und Kosten sparen

5

Das Feuerwerk mit der Erwärmung des Bodens in den Boden gelegt

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

- Es brennt nicht und Pizza ist gleichmäßig gebacken und brennt nicht, es gibt keine Temperaturschwankungen, der Küchenchef muss nicht überprüfen und das Backen, niedrigere Anforderungen an das Wissen und die Fähigkeiten der Pizza modifizieren und modifizieren

Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00000958
FP 36 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1. SAP -Code:

00000958

2. Netzbreite [MM]:

550

3. Nettentiefe [MM]:

498

4. Nettohöhe [MM]:

253

5. Nettogewicht / kg]:

17.00

6. Bruttobreite [MM]:

580

7. Grobtiefe [MM]:

545

8. Bruttohöhe [MM]:

305

9. Bruttogewicht [kg]:

18.00

10. Material:

Edelstahl

11. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

12. Power Electric [KW]:

2.000

13. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

14. Steuertyp:

mechanisch

15. Breite des internen Teils [MM]:

410

16. Tiefe des internen Teils [MM]:

370

17. Höhe des inneren Teils [MM]:

90

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

20. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

21. Pizza -Kapazität [CM]:

1x 35 cm

22. Indikatoren:

Betriebsanzeige

23. Anzahl der inneren Teile:

1

24. An / aus Schalter:

Ja

25. Art des Griffs:

kurz, Kunststoff

26. Dampfschutz:

Nein

27. Schutz der Kontrollen:

IPX4

28. Steinplatten:

unten

Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00000958
FP 36 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

29. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

30. Innenbeleuchtung:

Nein

31. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

32. Anzahl der Hohlräume:

1

33. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Nein

34. Verstellbarer Schornstein:

Nein

35. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5