

Caractéristiques du produit

Four à pizza snack à deux étages		
Modèle	Code SAP	00007251
FP 68 R	Groupe d'articles	Fours à pizza



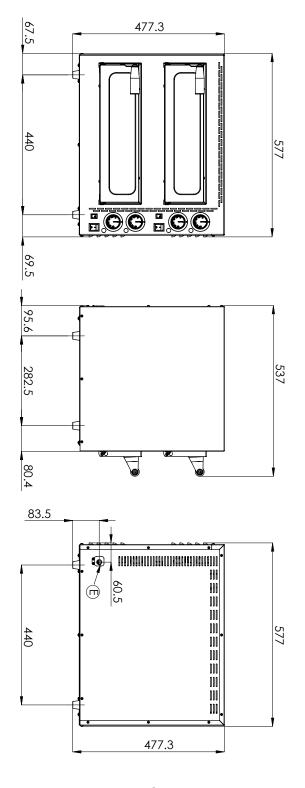
- Capacité de pizzas [cm]: 2x 35 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Court, en plastique
- Protection contre la vapeur: Non
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Type de construction: Deux étages
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Oui

Code SAP	00007251	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]	477	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	370
Poids net [kg]	42.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	90
Puissance électrique [kW]	3.400	Capacité de pizzas [cm]	2x 35 cm
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		



Dessin technique

Four à pizza snack à deux étages		
Modèle	Code SAP	00007251
FP 68 R	Groupe d'articles	Fours à pizza





Avantages du produit

Four à pizza snack à deux étages		
Modèle	Code SAP	00007251
FP 68 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

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

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 3°C, pour la pizza snack convient, ne convient pas aux pizzerias professionnelles

 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

Inspection 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.

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



Paramètres techniques

Four à pizza snack à deux étage	s	
Modèle	Code SAP	00007251
FP 68 R	Groupe d'articles	Fours à pizza
1. Code SAP: 00007251		15. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 410
2. Largeur nette [mm]: 577		16. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 370
3. Profondeur nette [mm]: 537		17. Hauteur de la pièce interne [mm]: 90
4. Hauteur nette [mm]: 477		18. Température minimale de l'appareil [° C]: 50
5. Poids net [kg]: 42.00		19. Température maximale de l'appareil [° C]: 300
6. Largeur brute [mm]: 584		20. Capacité de pizzas [cm]: 2x 35 cm
7. Profondeur brute [mm]:		21. Indicateurs: Voyants de marche
8. Hauteur brute [mm]: 510		22. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil
9. Poids brut [kg]: 46.00		23. Interrupteur marche / arrêt: Oui
10. Matériel: Inox		24. Type de poignée: Court, en plastique
11. Type d'appareil: Appareil électrique		25. Protection contre la vapeur: Non
12. Puissance électrique [kW]: 3.400		26. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
13. Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz		27. Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
4.4. Tomo do controllo		

14

28. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:

14. Type de contrôle:

Mécanique



Paramètres techniques

Four à pizza snack à deux étages			
Modèle	Code SAP	00007251	
FP 68 R	Groupe d'articles	Fours à pizza	
 29. Zones chauffantes indépendante Contrôle séparée pour chaque cha pour les éléments chauffants supé 30. Type de construction: 	ambre, contrôle séparée	33. Nombre de cavités: 2 34. Cheminée pour l'extraction d'humidité:	_

32. Élément de sécurité:

31. L'éclairage intérieur:

Thermostat de sécurité

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

35. Cheminée réglable:
Non

36. Section des conducteurs CU [mm²]: