

Produktmerkmale

Pizzaofen eintstöckig		
Modell	SAP -Code	00019402
B 4/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



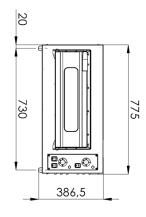
- Pizza -Kapazität [CM]: 1x 50
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: kurz, Kunststoff
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für die oberen und unteren Heizkörper
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

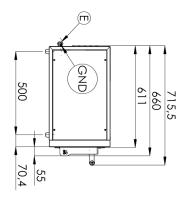
SAP -Code	00019402	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	50
Netzbreite [MM]	775	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	450
Nettentiefe [MM]	716	Breite des internen Teils [MM]	520
Nettohöhe [MM]	387	Tiefe des internen Teils [MM]	540
Nettogewicht / kg]	34.00	Höhe des inneren Teils [MM]	150
Power Electric [KW]	4.000	Pizza -Kapazität [CM]	1x 50
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

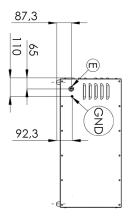


Technische Zeichnung

Pizzaofen eintstöckig		
Modell	SAP -Code	00019402
B 4/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen









technische Parameter

Pizzaofen eintstöckig					
Modell	SAP -Code	00019402			
B 4/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen			
1. SAP -Code: 00019402		15. Tiefe des internen Teils [MM]: 540			
2. Netzbreite [MM]: 775 3. Nettentiefe [MM]: 716 4. Nettohöhe [MM]: 387		16. Höhe des inneren Teils [MM]: 150 17. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50 18. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 450			
			5. Nettogewicht / kg]: 34.00		19. Pizza -Kapazität [CM]: 1x 50
			6. Bruttobreite [MM]: 880 7. Grobtiefe [MM]: 750		20. Indikatoren:
8. Bruttohöhe [MM]: 540		22. Art des Griffs: kurz, Kunststoff			
9. Bruttogewicht [kg]: 41.00		23. Steinplatten: unten			
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Dicke der Steinplatten [mm]: 14			
11. Power Electric [KW]: 4.000		25. Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für die oberen und unteren Heizkörper			
12. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz		26. Innenbeleuchtung: Ja			
13. Steuertyp: mechanisch		27. Anzahl der Hohlräume:			
14. Breite des internen Teils [MM]:		28. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:			

Ja

520



technische Parameter

Pizzaofen eintstöckig		
Modell	SAP -Code	00019402
B 4/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

29. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1