

Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00006144
E 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



- Pizza -Kapazität [CM]: 4x 33 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl
- Dampfschutz: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer
- Art der Konstruktion: einstöckig
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

SAP -Code	00006144	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	50
Netzbreite [MM]	980	Maximale Gerätetemperatur [° C]	450
Nettentiefe [MM]	908	Breite des internen Teils [MM]	700
Nettohöhe [MM]	412	Tiefe des internen Teils [MM]	700
Nettogewicht / kg]	78.00	Höhe des inneren Teils [MM]	150
Power Electric [KW]	4.800	Pizza -Kapazität [CM]	4x 33 cm
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

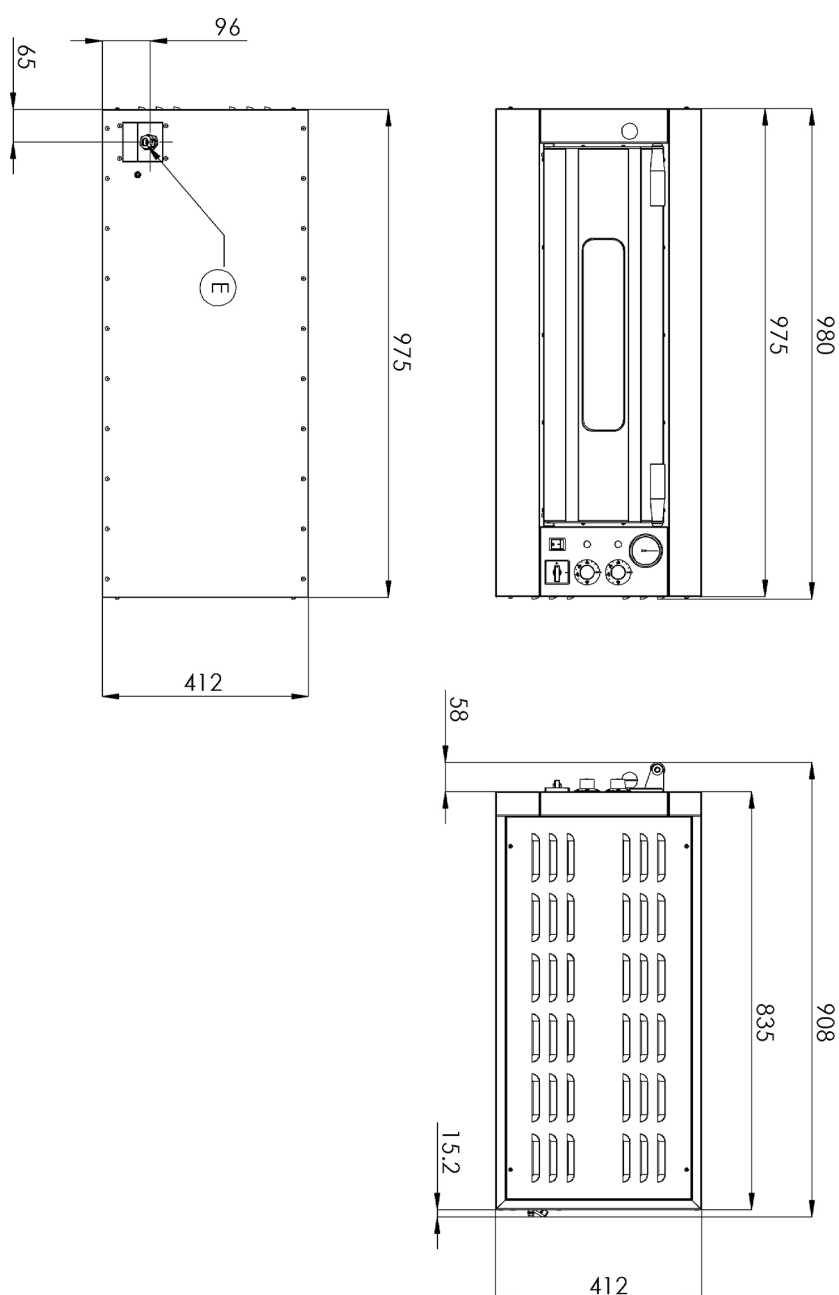
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00006144
E 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00006144
E 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1

Manuelle Steuerelemente - Werte Einstellungswerte mit Drehschaltflächen

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

- Der Benutzer kontrolliert schnell und einfach, es besteht keine Notwendigkeit, eine lange Lebensdauer zu schulen, um sie zu kontrollieren

2

Die Kammererwärmung in einem Temperaturbereich von 50 bis 450 ° C

Der Temperaturbereich ermöglicht die Zubereitung verschiedener Arten von Teig und Fleisch. kann auch zum Backen verwendet werden

- Wir haben eine knusprige Pizza in kurzer Zeit - ich kann nach dem Teig Pizza herstellen, der Kunde erwartet lange nicht und der Betreiber wird mehr Kunden bedienen - mehrmals in einem Ofen

3

14mm Fireclay Board, darunter unter der Platte, unterstreicht

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

4

Tür -glas

Überprüfen des Produkts während der Wärmebehandlung, ohne die Tür öffnen zu müssen

- Beim Backen verliere ich die Temperatur nicht unnötige Öffnungstüren ohne Glas, ich spare Energie

5

2x Thermostat, separate Kontrolle der oberen und unteren Erwärmung

Genauere Wärmesteuerung in der Kammer, abhängig von der Art des Teigs oder der Lebensmittel

- besser resultierende Produktqualität; Es ist nicht verbrannt, Variabilität - geeignet für verschiedene Modifikationen, besserer Komfort für erfahrenen Koch, geeignet für Fachkräfte

6

Analoges Thermometer der Messtemperatur in der Kammer

Ich werde die Gewissheit der festgelegten Temperatur überprüfen, wenn ich ordnungsgemäß eingerichtet habe und dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert

- Ich weiß und habe einen Überblick über Abweichungen von den gewünschten Temperaturen und ich kann darauf reagieren

Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00006144
E 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1. SAP -Code:

00006144

2. Netzbreite [MM]:

980

3. Nettentiefe [MM]:

908

4. Nettohöhe [MM]:

412

5. Nettogewicht / kg]:

78.00

6. Bruttobreite [MM]:

1030

7. Grobtiefe [MM]:

930

8. Bruttohöhe [MM]:

440

9. Bruttogewicht [kg]:

90.00

10. Die Außenfarbe des Geräts:

schwarz

11. Material:

Edelstahl

12. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

13. Power Electric [KW]:

4.800

14. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Steuertyp:

mechanisch

16. Breite des internen Teils [MM]:

700

17. Tiefe des internen Teils [MM]:

700

18. Höhe des inneren Teils [MM]:

150

19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

450

21. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

22. Pizza -Kapazität [CM]:

4x 33 cm

23. Thermometer:

analog

24. Indikatoren:

Betriebsanzeige

25. Anzahl der inneren Teile:

4

26. An / aus Schalter:

Ja

27. Art des Griffs:

in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl

28. Dampfschutz:

Ja

Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00006144
E 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

29. Schutz der Kontrollen:

IPX4

30. Steinplatten:

unten

31. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

32. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Kammer

33. Art der Konstruktion:

einstöckig

34. Innenbeleuchtung:

Ja

35. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

36. Anzahl der Hohlräume:

1

37. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

38. Verstellbarer Schornstein:

Ja

39. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1