

Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00007248
FP 37 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: Ja

SAP -Code	00007248	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	50
Netzbreite [MM]	550	Maximale Gerätetemperatur [° C]	300
Nettentiefe [MM]	510	Breite des internen Teils [MM]	410
Nettohöhe [MM]	252	Tiefe des internen Teils [MM]	370
Nettogewicht / kg]	22.00	Höhe des inneren Teils [MM]	90
Power Electric [KW]	2.000	Pizza -Kapazität [CM]	1x 35 cm
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

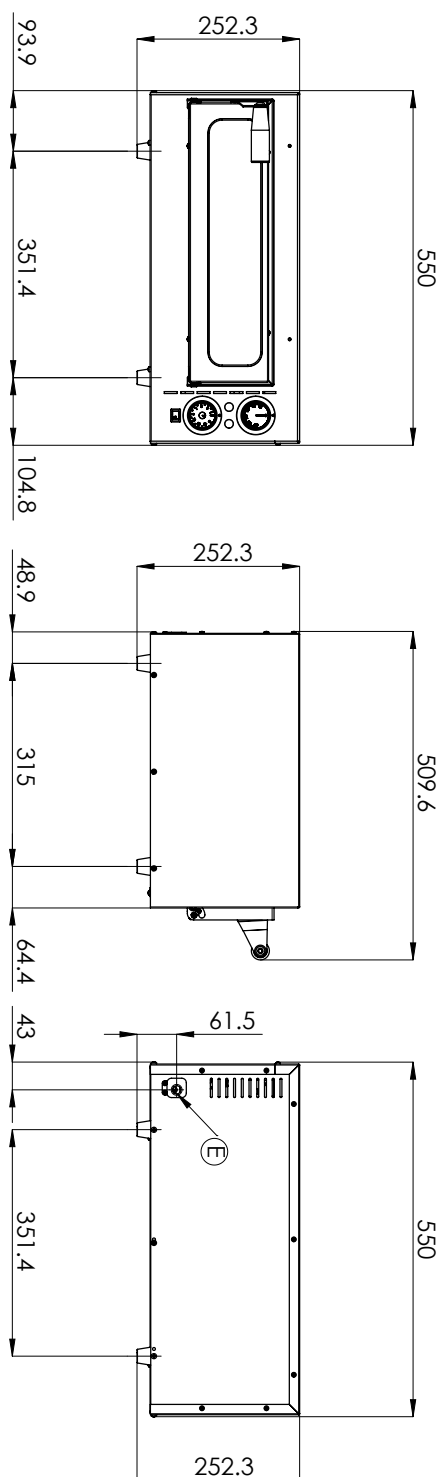
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00007248
FP 37 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00007248
FP 37 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

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

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

3

Die Kammerheizung in einem Temperaturbereich von 50 bis 300 ° C

Erhitzen Sie die Kammer im Temperaturbereich von 50 bis 300 ° C, denn Snackpizza ist geeignet, sie ist nicht für professionelle Pizzerien geeignet

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

4

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

5

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 sparte Energie

Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00007248
FP 37 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1. SAP -Code:

00007248

2. Netzbreite [MM]:

550

3. Nettentiefe [MM]:

510

4. Nettohöhe [MM]:

252

5. Nettogewicht / kg]:

22.00

6. Bruttobreite [MM]:

580

7. Grobtiefe [MM]:

545

8. Bruttohöhe [MM]:

305

9. Bruttogewicht [kg]:

24.00

10. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

11. Material:

Edelstahl

12. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

13. Power Electric [KW]:

2.000

14. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Steuertyp:

mechanisch

16. Breite des internen Teils [MM]:

410

17. Tiefe des internen Teils [MM]:

370

18. Höhe des inneren Teils [MM]:

90

19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

300

21. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

22. Pizza -Kapazität [CM]:

1x 35 cm

23. Indikatoren:

Betriebsanzeige

24. Anzahl der inneren Teile:

1

25. An / aus Schalter:

Ja

26. Art des Griffs:

kurz, Kunststoff

27. Dampfschutz:

Nein

28. Schutz der Kontrollen:

IPX4

Pizzaofen Snack einstöckig

Modell	SAP -Code	00007248
FP 37 R	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

29. Steinplatten:

unten

30. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

31. Innenbeleuchtung:

Ja

32. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

33. Anzahl der Hohlräume:

1

34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Nein

35. Verstellbarer Schornstein:

Nein

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5