

# Fiche technique

## Caractéristiques du produit



### Four à pizza snack à deux étages

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000959      |
| FP 66 R       | <b>Groupe d'articles</b> | 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 de chaque chambre
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Non

|                                  |                    |                                                             |          |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00000959           | <b>Température minimale de l'appareil [° C]</b>             | 50       |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 550                | <b>Température maximale de l'appareil [° C]</b>             | 300      |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 498                | <b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>    | 410      |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 380                | <b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b> | 370      |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 29.00              | <b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>                     | 90       |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 3.000              | <b>Capacité de pizzas [cm]</b>                              | 2x 35 cm |
| <b>Alimentation</b>              | 230 V / 1N - 50 Hz |                                                             |          |

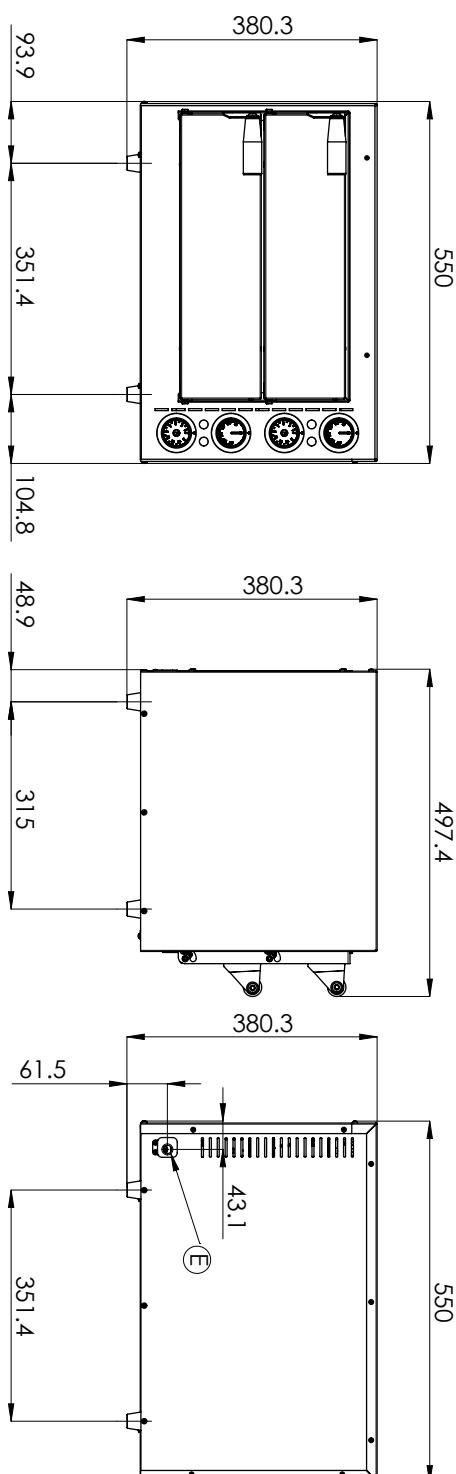
# Fiche technique

Dessin technique



## Four à pizza snack à deux étages

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000959      |
| FP 66 R       | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |



### Four à pizza snack à deux étages

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000959      |
| FP 66 R       | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |

1

#### **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

2

#### **Commandes manuelles**

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

- Rapide et facile à utiliser, pas besoin de formation du fonctionnement. Longue durée de vie

3

#### **L'appareil est alimenté par un secteur standard de 23 V**

L'appareil peut être connecté n'importe où, à condition qu'il y ait un branchement suffisant

- Il n'y a pas besoin de coûts suffisants si je n'ai pas une distribution 4V

4

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

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

- 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.

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à pizza snack à deux étages

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000959      |
| FP 66 R       | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |

**1. Code SAP:**

00000959

**2. Largeur nette [mm]:**

550

**3. Profondeur nette [mm]:**

498

**4. Hauteur nette [mm]:**

380

**5. Poids net [kg]:**

29.00

**6. Largeur brute [mm]:**

580

**7. Profondeur brute [mm]:**

545

**8. Hauteur brute [mm]:**

435

**9. Poids brut [kg]:**

34.00

**10. Matériel:**

Inox

**11. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**12. Puissance électrique [kW]:**

3.000

**13. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Type de contrôle:**

Mécanique

**15. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**

410

**16. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**

370

**17. Hauteur de la pièce interne [mm]:**

90

**18. Température minimale de l'appareil [° C]:**

50

**19. Température maximale de l'appareil [° C]:**

300

**20. Capacité de pizzas [cm]:**

2x 35 cm

**21. Indicateurs:**

Voyants de marche

**22. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:**

2

**23. Interrupteur marche / arrêt:**

Oui

**24. Type de poignée:**

Court, en plastique

**25. Protection contre la vapeur:**

Non

**26. Indice de protection d'enveloppe:**

IPX4

**27. Plaques de pierre réfractaire:**

Inférieur

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

14

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à pizza snack à deux étages

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00000959      |
| FP 66 R       | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |

#### 29. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparée de chaque chambre

#### 30. L'éclairage intérieur:

Non

#### 31. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité

#### 32. Nombre de cavités:

2

#### 33. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Non

#### 34. Cheminée réglable:

Non

#### 35. Section des conducteurs CU [mm²]:

0,75