

Produktmerkmale

Pizzaofen zweistöckig 12x d=33 cm		
Modell	SAP -Code	00007283
P 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



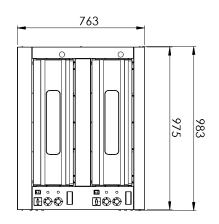
- Pizza -Kapazität [CM]: 12x 33 cm
- Steinplatten: unten und oben
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl
- Dampfschutz: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer
- Art der Konstruktion: zweistöckig
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

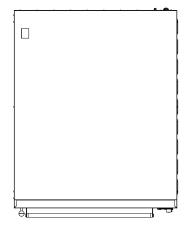
SAP -Code	00007283	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	50
Netzbreite [MM]	975	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	450
Nettentiefe [MM]	1185	Breite des internen Teils [MM]	700
Nettohöhe [MM]	763	Tiefe des internen Teils [MM]	1050
Nettogewicht / kg]	178.00	Höhe des inneren Teils [MM]	150
Power Electric [KW]	14.400	Pizza -Kapazität [CM]	12x 33 cm
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

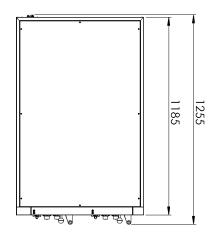


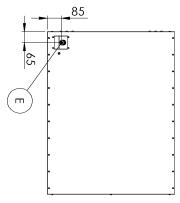
Technische Zeichnung

Pizzaofen zweistöckig 12x d=33 cm		
Modell	SAP -Code	00007283
P 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen











Produkt Vorteile

Pizzaofen zweistöckig 12x d=33 cm		
Modell	SAP -Code	00007283
P 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

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

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

14mm Fireclay Board, darunter unter der Platte, unterstreichelt

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

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

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

Das digitale Thermometer der Kammer

bessere Sichtbarkeit als für Analogon genaue Daten

- Einfacher

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



technische Parameter

Pizzaofen zweistöckig 12x d=33	cm	
Modell	SAP -Code	00007283
P 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen
1. SAP -Code: 00007283		15. Steuertyp: mechanisch
2. Netzbreite [MM]: 975		16. Breite des internen Teils [MM]: 700
3. Nettentiefe [MM]: 1185		17. Tiefe des internen Teils [MM]: 1050
4. Nettohöhe [MM]: 763		18. Höhe des inneren Teils [MM]: 150
5. Nettogewicht / kg]: 178.00		19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 50
6. Bruttobreite [MM]: 1285		20. Maximale Gerätetemperatur [° C]: 450
7. Grobtiefe [MM]: 1075		21. Verfügbarkeit stapeln: Ja
8. Bruttohöhe [MM]: 863		22. Pizza -Kapazität [CM]: 12x 33 cm
9. Bruttogewicht [kg]: 180.00		23. Thermometer: analog
10. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl		24. Indikatoren: Betrieb und Heizen der Backröhre
11. Material: Edelstahl		25. Anzahl der inneren Teile: 12
12. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		26. An / aus Schalter: Ja
13. Power Electric [KW]: 14.400		27. Art des Griffs: in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl

14. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

28. Dampfschutz:

Ja



technische Parameter

Pizzaofen zweistöckig 12x d=33 cm		
Modell	SAP -Code	00007283
P 12	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen
29. Schutz der Kontrollen: IPX4		35. Sicherheitselement: Thermostat
30. Steinplatten: unten und oben		36. Anzahl der Hohlräume:
31. Dicke der Steinplatten [mm]:		37. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
32. Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer		38. Verstellbarer Schornstein: Ja
33. Art der Konstruktion:		39. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

34. Innenbeleuchtung:

33. Art der Konstruktion: zweistöckig

Ja