Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Pizzaofen eintstöckig 4x d=33 cm 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007279
P 4	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen



- Pizza -Kapazität [CM]: 4x 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, eigenständige Bedienung für den oberen und unteren Heizkörper
- Art der Konstruktion: einstöckig
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

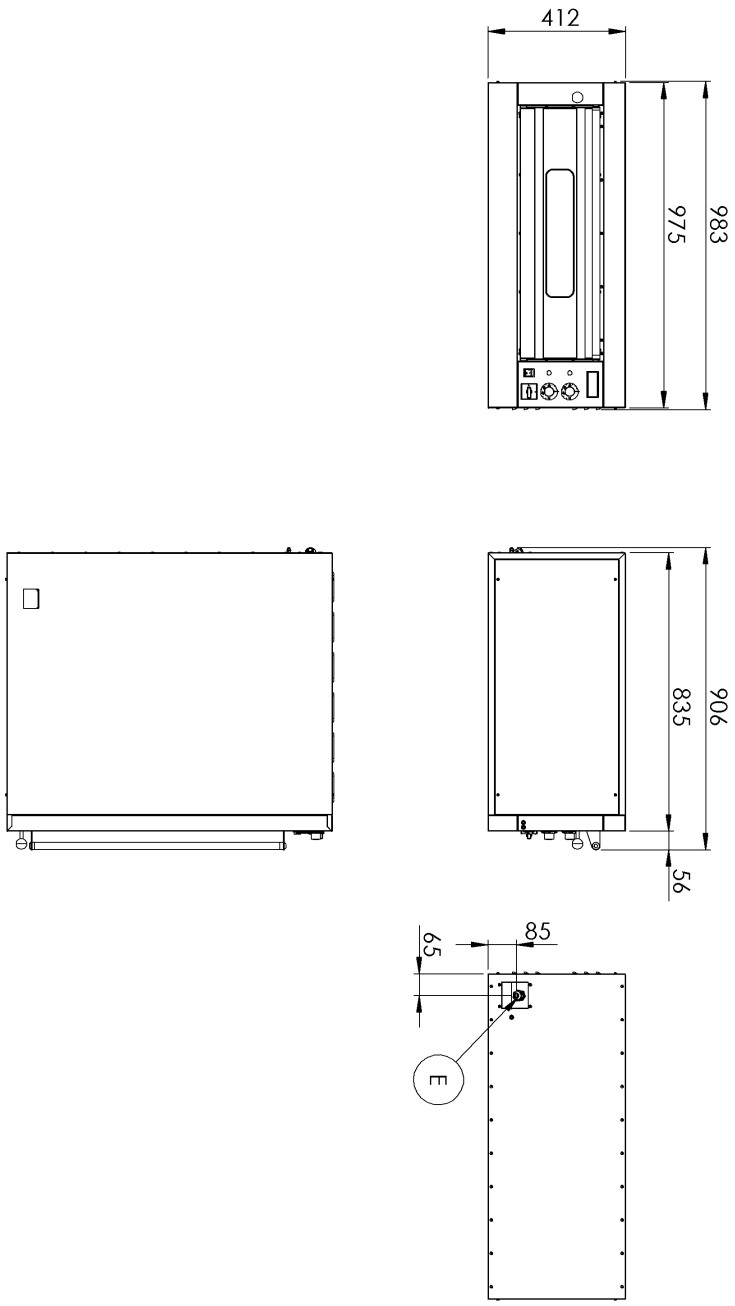
SAP -Code	00007279	**Mindestvorrichtungstem-peratur [° C]**	50
Netzbreite [MM]	975	**Maximale Gerätetem-peratur [° C]**	450
Nettentiefe [MM]	835	**Breite des internen Teils [MM]**	700
Nettohöhe [MM]	412	**Tiefe des internen Teils [MM]**	700
Nettogewicht / kg]	78.00	**Höhe des inneren Teils [MM]**	150
Power Electric [KW]	4.800	**Pizza -Kapazität [CM]**	4x 33 cm
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Pizzaofen eintstöckig 4x d=33 cm 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007279
P 4	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Pizzaofen eintstöckig 4x d=33 cm 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007279
P 4	**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

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, 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

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 sparte 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

- Bessere Produktqualität - wird nicht verwendet, Variabilität - geeignet für verschiedene Modifikationen, besserer Komfort für erfahrene Koch, geeignet für Fachkräfte

6

Das digitale Thermometer der Kammer

bessere Sichtbarkeit als für Analogon genaue Daten

- Einfacher

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pizzaofen eintstöckig 4x d=33 cm 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007279
P 4	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

1. **SAP -Code:**
   00007279
2. **Netzbreite [MM]:**
   975
3. **Nettentiefe [MM]:**
   835
4. **Nettohöhe [MM]:**
   412
5. **Nettogewicht / kg]:**
   78.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   950
7. **Grobtiefe [MM]:**
   1040
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   547
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   90.00
10. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
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:**
    Betrieb und Heizen der Backröhre
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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Pizzaofen eintstöckig 4x d=33 cm 400 V / 3N		
Modell	**SAP -Code**	00007279
P 4	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Pizzaöfen

29. Schutz der Kontrollen:
IPX4

30. Steinplatten:
unten und oben

31. Dicke der Steinplatten [mm]:
14

32. Unabhängige Heizzonen:
Eigenständige Bedienung für jede Kammer, eigenständige Bedienung für den oberen und unteren Heizkörper

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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062