



Four à pizza à deux étages 12x d=33 cm		
Modèle	Code SAP	00007283
P 12	Groupe d'articles	Fours à pizza



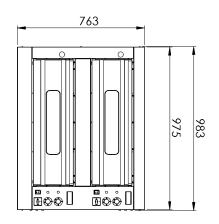
- Capacité de pizzas [cm]: 12x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur et supérieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Sur toute la longeur de la porte, en acier inoxydable
- Protection contre la vapeur: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparée de chaque chambre
- Type de construction: Deux étages
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- Cheminée réglable: OuiL'éclairage intérieur: Oui

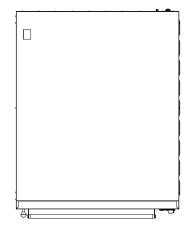
Code SAP	00007283	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	975	Température maximale de l'appareil [° C]	450
Profondeur nette [mm]	1185	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	700
Hauteur nette [mm]	763	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	1050
Poids net [kg]	178.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	150
Puissance électrique [kW]	14.400	Capacité de pizzas [cm]	12x 33 cm
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

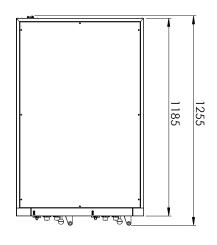


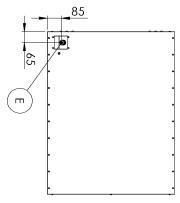


Four à pizza à deux étages 12x d=33 cm		
Modèle	Code SAP	00007283
P 12	Groupe d'articles	Fours à pizza













Four à pizza à deux étages 12x d=33 cm		
Modèle	Code SAP	00007283
P 12	Groupe d'articles	Fours à pizza

Construction de la coque extérieure en acier inoxydable

Facile à nettoyer, haut niveau d'hygiène, longue durée de vie

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 45°C

La plage de température vous permet de préparer différents types de pâtes et de viandes. Peut également être utilisé pour la cuisson.

Plaque de pierre réfractaire de 14mm, placée en dessous avec des radiateurs sous la plaque

Accumulation et uniformité de la chaleur

Verre encastré dans la porte Vérification du produit pendant le traitement thermique

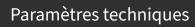
Vérification du produit pendant le traitement thermique sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir la porte

2x thermostat, contrôle séparé des éléments chauffants supérieur et inférieur

Contrôle plus précis de la chaleur dans la chambre, en fonction du type de pâte ou d'aliment

Thermomètre de la chambre numérique

Meilleure visibilité que sur l'analogique presné údaje





Four à pizza à deux étages 12x d=33	3 cm	
Modèle	Code SAP	00007283
P 12	Groupe d'articles	Fours à pizza
1. Code SAP: 00007283		15. Type de contrôle: Mécanique
2. Largeur nette [mm]: 975		16. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:
3. Profondeur nette [mm]: 1185		17. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 1050
4. Hauteur nette [mm]: 763		18. Hauteur de la pièce interne [mm]: 150
5. Poids net [kg]: 178.00		19. Température minimale de l'appareil [° C]:
6. Largeur brute [mm]: 1285		20. Température maximale de l'appareil [° C]: 450
7. Profondeur brute [mm]: 1075		21. Empilabilité: Oui
8. Hauteur brute [mm]: 863		22. Capacité de pizzas [cm]: 12x 33 cm
9. Poids brut [kg]: 180.00		23. Thermomètre: Analogique
10. La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable		24. Indicateurs: Voyants pour les plaques, de marche et de préchauffement du four
11. Matériel:		25. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil: 12
12. Type d'appareil: Appareil électrique		26. Interrupteur marche / arrêt: Oui
13. Puissance électrique [kW]: 14.400		27. Type de poignée: Sur toute la longeur de la porte, en acier inoxydable
14. Alimentation:		28. Protection contre la vapeur:

400 V / 3N - 50 Hz

Oui





Four à pizza à deux étages 12x d=33 cm		
Modèle	Code SAP	00007283
P 12	Groupe d'articles	Fours à pizza

29. Indice de protection d'enveloppe:

IPX2

30. Plaques de pierre réfractaire:

Inférieur et supérieur

31. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:

14

32. Zones chauffantes indépendantes:

Contrôle séparée de chaque chambre

33. Type de construction:

Deux étages

34. L'éclairage intérieur:

Oui

35. Élément de sécurité:

Thermostat

36. Nombre de cavités:

2

37. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

38. Cheminée réglable:

Oui

39. Section des conducteurs CU [mm²]:

__