Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à pizza à un étage 9x d=33 cm 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007281
P 9	**Groupe d'articles**	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 9x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur et supérieur
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Protection contre la vapeur: Oui
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Type de construction: Un étage
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- Cheminée réglable: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

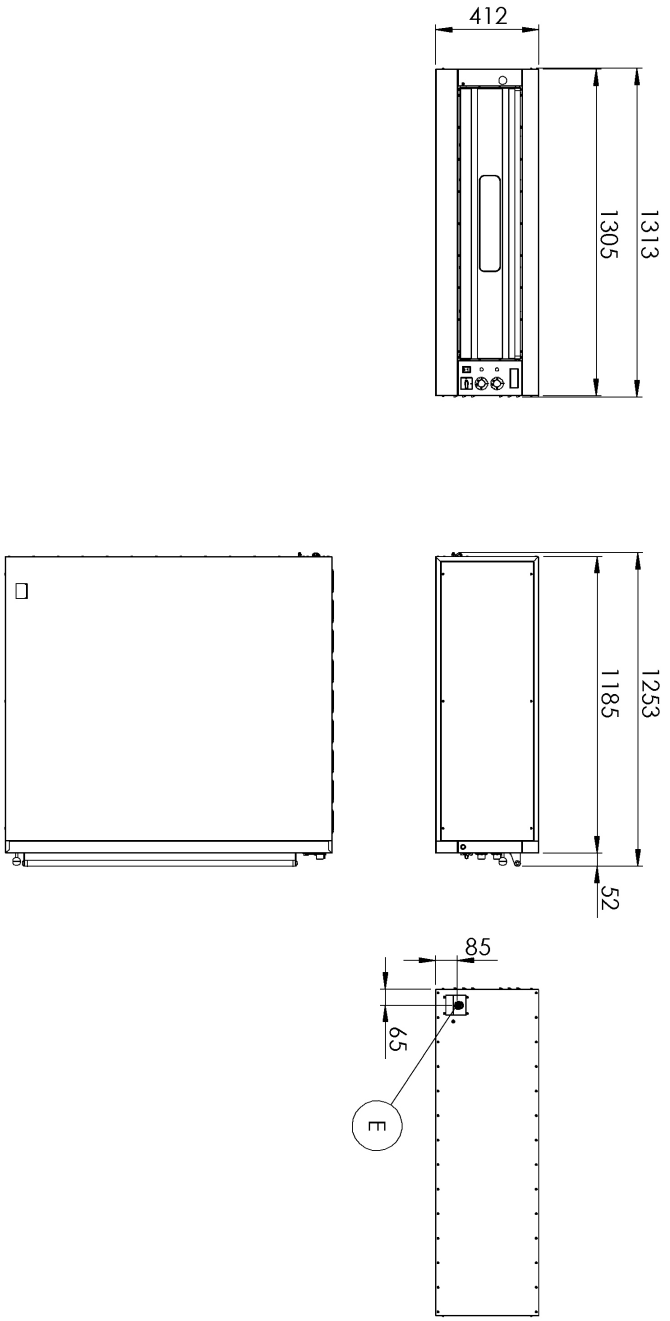
Code SAP	00007281	**Température minimale de l'appareil [° C]**	50
Largeur nette [mm]	1305	**Température maximale de l'appareil [° C]**	450
Profondeur nette [mm]	1185	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	1050
Hauteur nette [mm]	412	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	1050
Poids net [kg]	148.00	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	150
Puissance électrique [kW]	12.000	**Capacité de pizzas [cm]**	9x 33 cm
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

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

Fiche technique

Dessin technique

Four à pizza à un étage 9x d=33 cm 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007281
P 9	**Groupe d'articles**	Fours à pizza



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

Fiche technique

Avantages du produit

Four à pizza à un étage 9x d=33 cm 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007281
P 9	**Groupe d'articles**	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 **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.

- Nous avons une pizza croustillante en peu de temps - je peux faire de la pizza en fonction de la pâte, le client n'attend pas longtemps et l'opérateur sert plus de clients - utilise plusieurs fois le four

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

Accumulation et uniformité de la chaleur

- La pizza est cuite uniformément et ne brûle pas, il n'y a pas de fluctuation de température, le chef n'a pas à contrôler et à ajuster la cuisson, ce qui réduit les exigences en matière de connaissances et de compétences du pizzaïolo

4 **Verre encastré dans la porte**

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

- Lors de la cuisson, je ne perds pas de température en ouvrant inutilement la porte, comme ce serait le cas pour une porte sans vitre, j'économise de l'énergie.

5 **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

- Une meilleure qualité du produit final ; ne brûle pas, Variabilité - convient à diverses préparations, meilleur confort pour un chef expérimenté, convient aux professionnels.

6 **Thermomètre de la chambre numérique**

Meilleure visibilité que sur l'analogique
přesné údaje

- Service simplifié

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à pizza à un étage 9x d=33 cm 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007281
P 9	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

1. **Code SAP:**
   00007281
2. **Largeur nette [mm]:**
   1305
3. **Profondeur nette [mm]:**
   1185
4. **Hauteur nette [mm]:**
   412
5. **Poids net [kg]:**
   148.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   1285
7. **Profondeur brute [mm]:**
   1405
8. **Hauteur brute [mm]:**
   512
9. **Poids brut [kg]:**
   150.00
10. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
11. **Matériel:**
    Inox
12. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
13. **Puissance électrique [kW]:**
    12.000
14. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
15. **Type de contrôle:**
    Mécanique
16. **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    1050
17. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    1050
18. **Hauteur de la pièce interne [mm]:**
    150
19. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
20. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    450
21. **Empilabilité:**
    Oui
22. **Capacité de pizzas [cm]:**
    9x 33 cm
23. **Thermomètre:**
    Analogique
24. **Indicateurs:**
    Voyants pour les plaques, de marche et de préchauffement du four
25. **Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:**
    9
26. **Interrupteur marche / arrêt:**
    Oui
27. **Protection contre la vapeur:**
    Oui
28. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à pizza à un étage 9x d=33 cm 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00007281
P 9	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

29. Plaques de pierre réfractaire:
Inférieur et supérieur

30. Zones chauffantes indépendantes:
Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs

31. Type de construction:
Un étage

32. L'éclairage intérieur:
Oui

33. Élément de sécurité:
Thermostat

34. Nombre de cavités:
1

35. Cheminée pour l'extraction d'humidité:
Oui

36. Cheminée réglable:
Oui

37. Section des conducteurs CU [mm²]:
4

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