

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

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	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	50
Netzbreite [MM]	975	Maximale Gerätetemperatur [° 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		

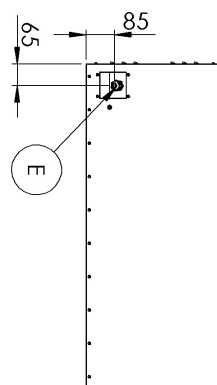
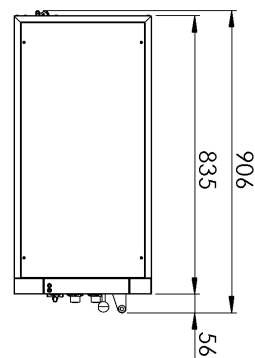
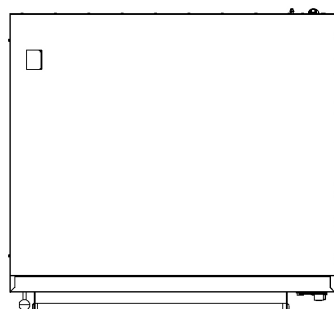
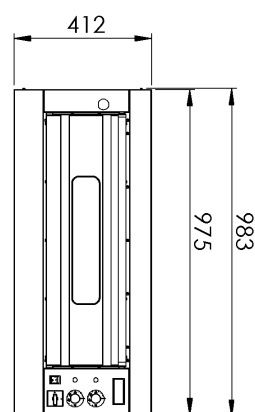
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

Modell	SAP -Code	00007279
P 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile



Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

Modell	SAP -Code	00007279
P 4	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1

Außenhülle des Edelstahls

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

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

3

14mm Fireclay Board, darunter unter der Platte, unterstreicht

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

4

Tür -glas

Überprüfen des Produkts während der Wärmebehandlung, ohne die Tür öffnen zu müssen

5

2x Thermostat, separate Kontrolle der oberen und unteren Erwärmung

Genauere Wärmesteuerung in der Kammer, abhängig von der Art des Teigs oder der Lebensmittel

6

Das digitale Thermometer der Kammer

bessere Sichtbarkeit als für Analogon
genaue Daten

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

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