



Four à pizza à deux étages 18x d=33 cm		
Modèle	Code SAP	00007284
P 18	Groupe d'articles	Fours à pizza



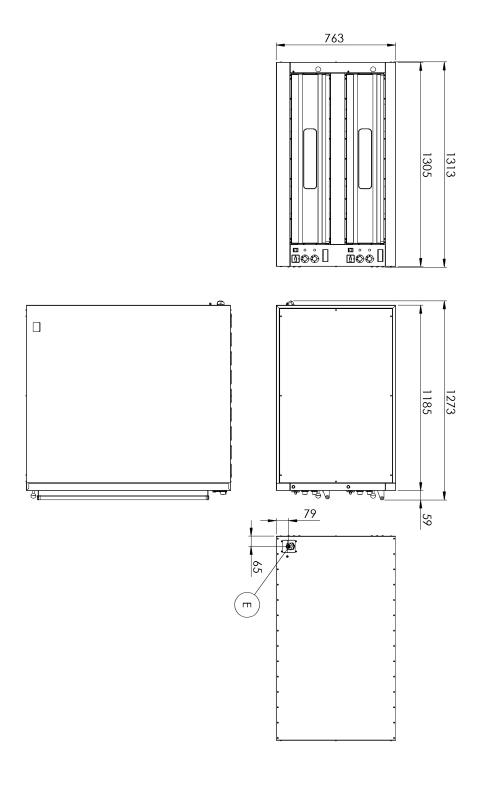
- Capacité de pizzas [cm]: 18x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur et supérieur
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Sur toute la longeur de la porte, en acier inoxydable
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Type de construction: Deux étages
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- Cheminée réglable: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

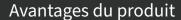
Code SAP	00007284	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	1305	Température maximale de l'appareil [° C]	450
Profondeur nette [mm]	1185	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	1050
Hauteur nette [mm]	763	Profondeur de la partie inté- rieur de l'appareil [mm]	1050
Poids net [kg]	243.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	150
Puissance électrique [kW]	24.000	Capacité de pizzas [cm]	18x 33 cm
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		





Four à pizza à deux étages 18x d=33 cm		
Modèle	Code SAP	00007284
P 18	Groupe d'articles	Fours à pizza







Four à pizza à deux étages 18x d=33 cm		
Modèle	Code SAP	00007284
P 18	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

 Économies sur l'achat d'une nouvelle machine, gain de temps sur le nettoyage et confort de nettoyage

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
- 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
- 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.
- 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

 Meilleure qualité finale du produit - ne brûle pas, variabilité - convient à diverses préparations, un meilleur confort pour le chef expérimenté, convient aux professionnels

Thermomètre de la chambre numérique

Meilleure visibilité que sur l'analogique přesné údaje

Service simplifié





Four à pizza à deux étages 18x d=33	3 cm	
Modèle	Code SAP	00007284
P 18	Groupe d'articles	Fours à pizza
1. Code SAP: 00007284		15. Type de contrôle: Mécanique
2. Largeur nette [mm]: 1305		16. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]: 1050
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]: 243.00		19. Température minimale de l'appareil [° C]:
6. Largeur brute [mm]: 1285		20. Température maximale de l'appareil [° C]: 450
7. Profondeur brute [mm]: 1405		21. Capacité de pizzas [cm]: 18x 33 cm
8. Hauteur brute [mm]: 863		22. Thermomètre: Analogique
9. Poids brut [kg]: 245.00		23. Indicateurs: Voyants pour les plaques, de marche et de préchauffement du four
10. La couleur extérieure de l'appare Acier inoxydable	il:	24. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil
11. Matériel: Inox		25. Interrupteur marche / arrêt: Oui
12. Type d'appareil: Appareil électrique		26. Type de poignée: Sur toute la longeur de la porte, en acier inoxydable
13. Puissance électrique [kW]: 24.000		27. Indice de protection d'enveloppe: IPX4
44 81:		

14. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

28. Plaques de pierre réfractaire: Inférieur et supérieur





33 cm	
Code SAP	00007284
Groupe d'articles	Fours à pizza
r es: mbre, contrôle séparée rieurs et inférieurs	33. Nombre de cavités:
	34. Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
	35. Cheminée réglable: Oui
	Code SAP Groupe d'articles es: mbre, contrôle séparée

36. Section des conducteurs CU [mm²]:

32. Élément de sécurité:

Thermostat