

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007348 |
| E 9 | Groupe d'articles | Fours à pizza |



- Capacité de pizzas [cm]: 9x 33 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Sur toute la longueur de la porte, en acier inoxydable
- Protection contre la vapeur: Oui
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- Cheminée réglable: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

| | | | |
|----------------------------------|--------------------|---|----------|
| Code SAP | 00007348 | 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 | | |

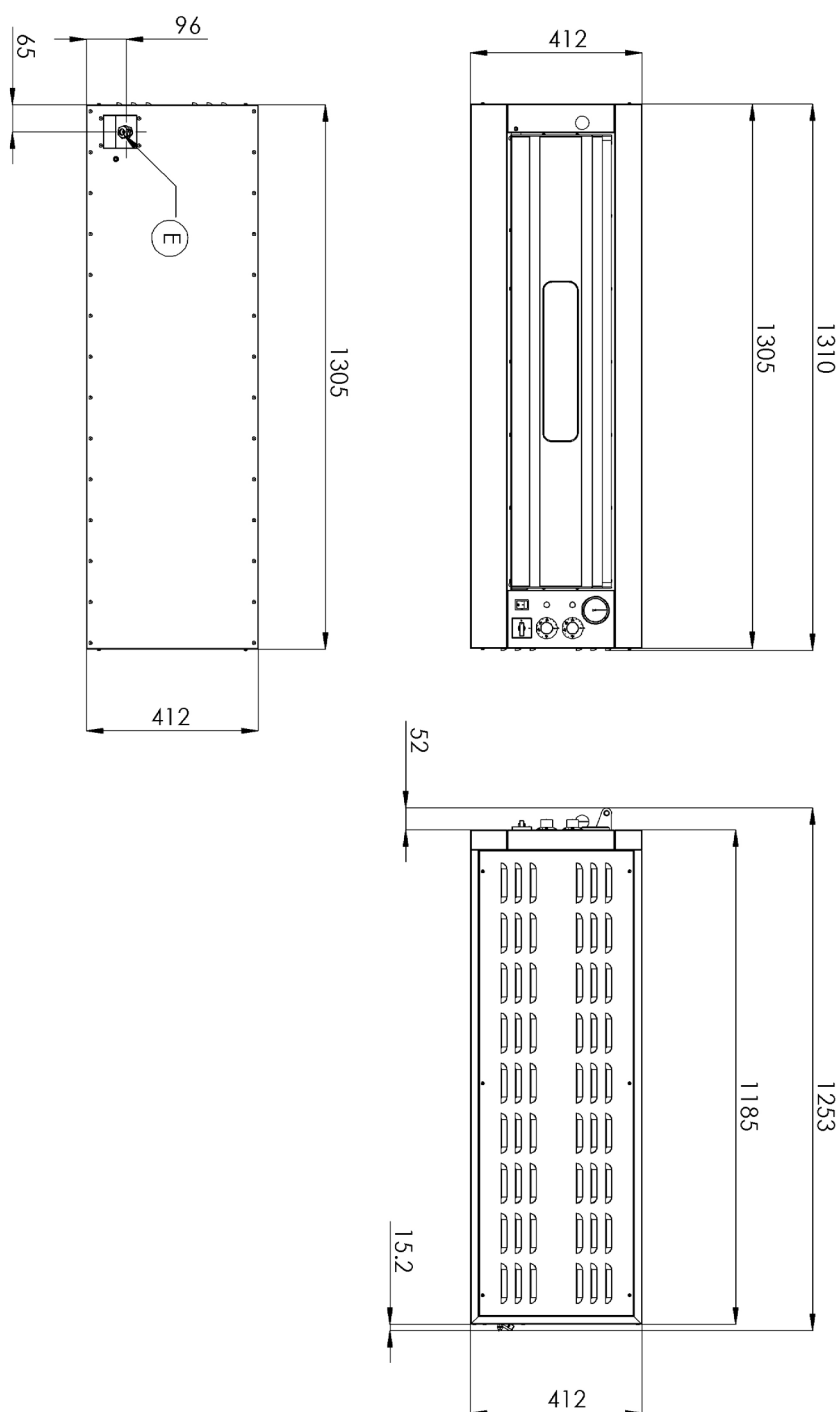
Fiche technique



Dessin technique

Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|--------|-------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007348 |
| E 9 | Groupe d'articles | Fours à pizza |



Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007348 |
| E 9 | Groupe d'articles | Fours à pizza |

1

Commandes manuelles - Réglage des valeurs à l'aide de boutons rotatifs

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

- Rapide et facile à utiliser, pas besoin de formation du fonctionnement. Longue durée de vie

2

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 50 à 450°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 pizzaiolo

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

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

6

Thermomètre analogique mesurant la température dans le four

Certitude de la température: Vérification du bon réglage et du fonctionnement correcte de l'appareil

- Une vue d'ensemble des écarts par rapport aux températures requises et possibilité d'y réagir

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007348 |
| E 9 | Groupe d'articles | Fours à pizza |

1. Code SAP:

00007348

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]:

1350

7. Profondeur brute [mm]:

1290

8. Hauteur brute [mm]:

455

9. Poids brut [kg]:

150.00

10. Matériel:

Inox

11. Type d'appareil:

Appareil électrique

12. Puissance électrique [kW]:

12.000

13. Alimentation:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Type de contrôle:

Mécanique

15. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

1050

16. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:

1050

17. Hauteur de la pièce interne [mm]:

150

18. Température minimale de l'appareil [° C]:

50

19. Température maximale de l'appareil [° C]:

450

20. Empilabilité:

Oui

21. Capacité de pizzas [cm]:

9x 33 cm

22. Thermomètre:

Analogique

23. Indicateurs:

Voyants de marche

24. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:

9

25. Interrupteur marche / arrêt:

Oui

26. Type de poignée:

Sur toute la longueur de la porte, en acier inoxydable

27. Protection contre la vapeur:

Oui

28. Indice de protection d'enveloppe:

IPX4

Fiche technique

Paramètres techniques



Four à pizza à un étage 9x d=33 cm

| | | |
|---------------|--------------------------|---------------|
| Modèle | Code SAP | 00007348 |
| E 9 | Groupe d'articles | Fours à pizza |

29. Plaques de pierre réfractaire:

Inférieur

33. Nombre de cavités:

1

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

14

34. Cheminée pour l'extraction d'humidité:

Oui

31. L'éclairage intérieur:

Oui

35. Cheminée réglable:

Oui

32. Élément de sécurité:

Thermostat de sécurité