

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Four à pizza allongée à un étage 6x d=33 cm

Modèle	Code SAP	00006147
E 6 L	Groupe d'articles	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 6x 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	00006147	Température minimale de l'appareil [° C]	50
Largeur nette [mm]	1305	Température maximale de l'appareil [° C]	450
Profondeur nette [mm]	835	Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	1050
Hauteur nette [mm]	412	Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]	700
Poids net [kg]	117.00	Hauteur de la pièce interne [mm]	150
Puissance électrique [kW]	8.000	Capacité de pizzas [cm]	6x 33 cm
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

Fiche technique

Dessin technique



Four à pizza allongée à un étage 6x d=33 cm

Modèle

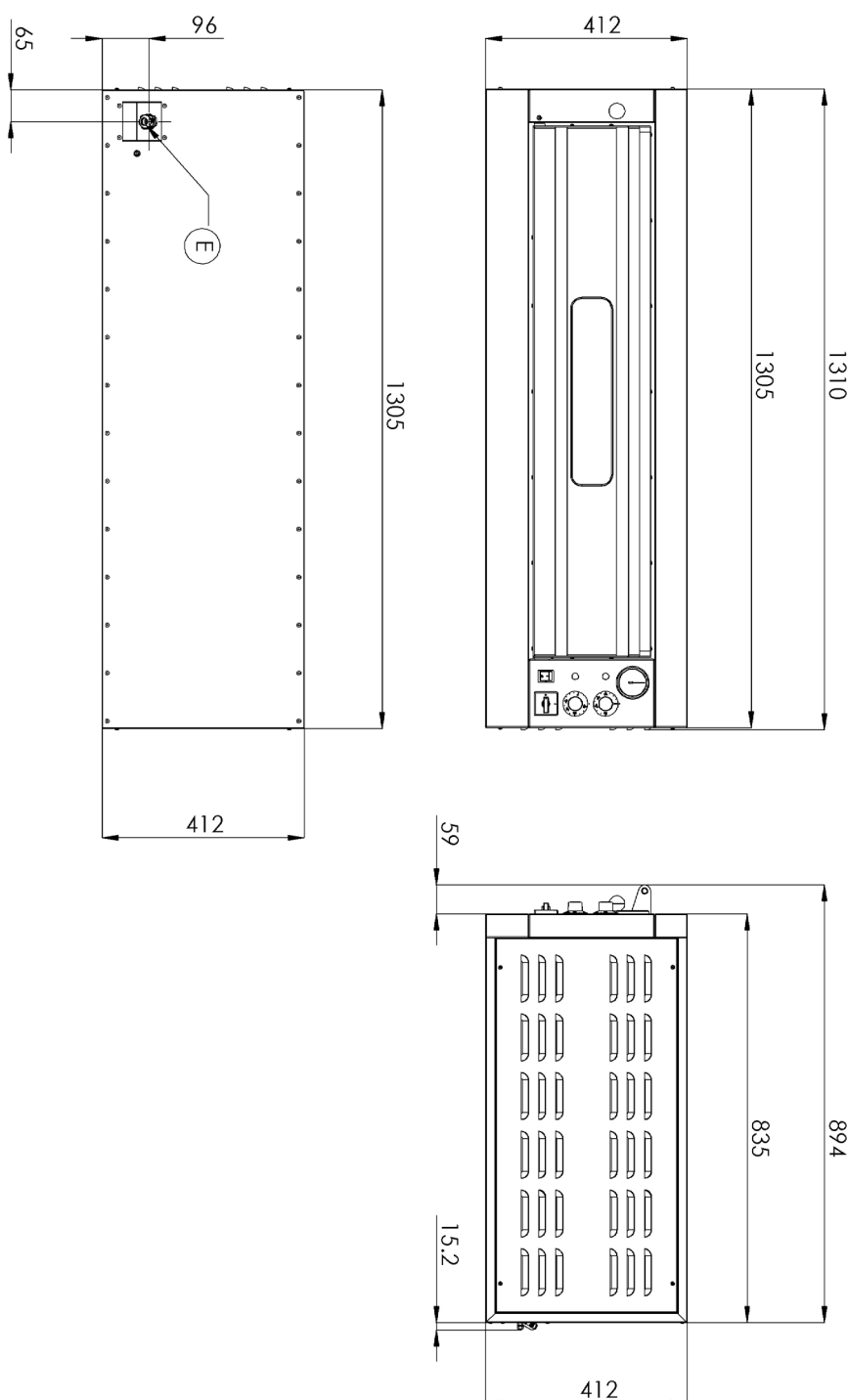
Code SAP

00006147

E 6 L

Groupe d'articles

Fours à pizza



Four à pizza allongée à un étage 6x d=33 cm

Modèle	Code SAP	00006147
E 6 L	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

- 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 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 allongée à un étage 6x d=33 cm

Modèle	Code SAP	00006147
E 6 L	Groupe d'articles	Fours à pizza

1. Code SAP:

00006147

2. Largeur nette [mm]:

1305

3. Profondeur nette [mm]:

835

4. Hauteur nette [mm]:

412

5. Poids net [kg]:

117.00

6. Largeur brute [mm]:

1350

7. Profondeur brute [mm]:

940

8. Hauteur brute [mm]:

455

9. Poids brut [kg]:

122.00

10. Matériel:

Inox

11. Type d'appareil:

Appareil électrique

12. Puissance électrique [kW]:

8.000

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]:

700

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]:

6x 33 cm

22. Thermomètre:

Analogique

23. Indicateurs:

Voyants de marche

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

6

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 allongée à un étage 6x d=33 cm

Modèle	Code SAP	00006147
E 6 L	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