

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Pizzaofen Snack einstöckig 1x d=35 cm

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00000958
---------------	------------------	----------

- Pizza -Kapazität [CM]: 1x 35 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: kurz, Kunststoff
- Dampfschutz: Nein
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Nein
- Verstellbarer Schornstein: Nein
- Innenbeleuchtung: Nein

<b>SAP -Code</b>	00000958	<b>Mindestvorrichtungstemperatur [° C]</b>	50
<b>Netzbreite [MM]</b>	550	<b>Maximale Gerätetemperatur [° C]</b>	300
<b>Nettentiefe [MM]</b>	498	<b>Breite des internen Teils [MM]</b>	410
<b>Nettohöhe [MM]</b>	252	<b>Tiefe des internen Teils [MM]</b>	370
<b>Nettogewicht / kg]</b>	17.00	<b>Höhe des inneren Teils [MM]</b>	90
<b>Power Electric [KW]</b>	2.000	<b>Pizza -Kapazität [CM]</b>	1x 35 cm
<b>Wird geladen</b>	230 V / 1N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt



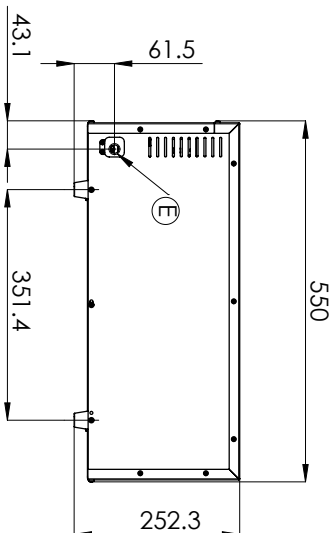
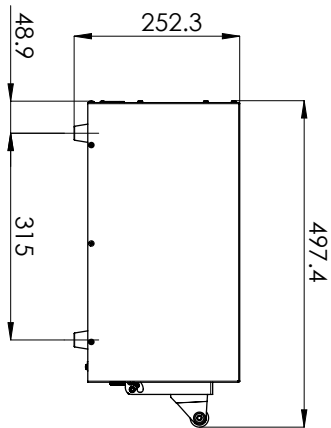
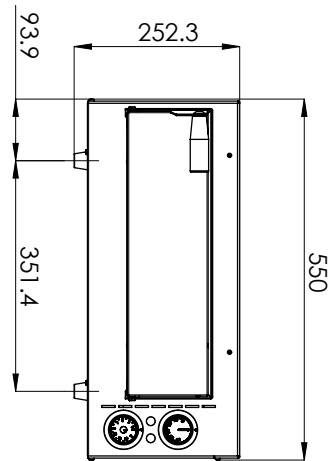
Technische Zeichnung

Pizzaofen Snack einstöckig 1x d=35 cm

Modell

SAP -Code

00000958



### Pizzaofen Snack einstöckig 1x d=35 cm

Modell

SAP -Code

00000958

1

#### **Außenhülle des Edelstahls**

Einfache Reinigung, hohe hygienische Standardlebensdauer

- Sparen Sie Kosten für den Erwerb einer neuen Maschine, sparen Sie Zeit für die Reinigung und den Komfort der Reinigung

2

#### **Manuelle Bedienelemente**

Außenhülle des Edelstahls

- Sparen Sie Kosten für den Erwerb einer neuen Maschine, sparen Sie Zeit für die Reinigung und den Komfort der Reinigung

3

#### **Das Gerät wird von einem konventionellen 230 -V -Netzwerk betrieben**

Das Gerät kann überall angeschlossen werden, bei ausreichendem Schutz

- Es ist keine ausreichenden Kosten erforderlich, es sei denn, ich habe eine Ausschüttung auf 400 V

4

#### **Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 50 bis 300 ° C**

Die Kammerwärme in einem Temperaturbereich von 30 bis 300 ° C

- Einfacher kleiner kompakter Pizzaofen zu einem Schnäppchenpreis; Ideal für gekühlte / gefrorene Pizza, bei der wir Zeit und Kosten sparen

5

#### **Das Feuerwerk mit der Erwärmung des Bodens in den Boden gelegt**

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

- Es brennt nicht und Pizza ist gleichmäßig gebacken und brennt nicht, es gibt keine Temperaturschwankungen, der Küchenchef muss nicht überprüfen und das Backen, niedrigere Anforderungen an das Wissen und die Fähigkeiten der Pizza modifizieren und modifizieren

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Pizzaofen Snack einstöckig 1x d=35 cm

Modell

SAP -Code

00000958

**1. SAP -Code:**

00000958

**2. Netzbreite [MM]:**

550

**3. Nettentiefe [MM]:**

498

**4. Nettohöhe [MM]:**

252

**5. Nettogewicht / kg]:**

17.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

580

**7. Grobtiefe [MM]:**

545

**8. Bruttohöhe [MM]:**

305

**9. Bruttogewicht [kg]:**

18.00

**10. Material:**

Edelstahl

**11. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**12. Power Electric [KW]:**

2.000

**13. Wird geladen:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Steuertyp:**

mechanisch

**15. Breite des internen Teils [MM]:**

410

**16. Tiefe des internen Teils [MM]:**

370

**17. Höhe des inneren Teils [MM]:**

90

**18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

300

**20. Verfügbarkeit stapeln:**

Ja

**21. Pizza -Kapazität [CM]:**

1x 35 cm

**22. Indikatoren:**

Betriebsanzeige

**23. Anzahl der inneren Teile:**

1

**24. An / aus Schalter:**

Ja

**25. Art des Griffs:**

kurz, Kunststoff

**26. Dampfschutz:**

Nein

**27. Schutz der Kontrollen:**

IPX4

**28. Steinplatten:**

unten

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Pizzaofen Snack einstöckig 1x d=35 cm

Modell

SAP -Code

00000958

### 29. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

### 32. Anzahl der Hohlräume:

1

### 30. Innenbeleuchtung:

Nein

### 33. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Nein

### 31. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

### 34. Verstellbarer Schornstein:

Nein