Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à pizza snack à un étage 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00007249
FP 38 R	**Groupe d'articles**	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 1x 35 cm
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Matériel: Inox
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Court, en plastique
- Protection contre la vapeur: Non
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Oui

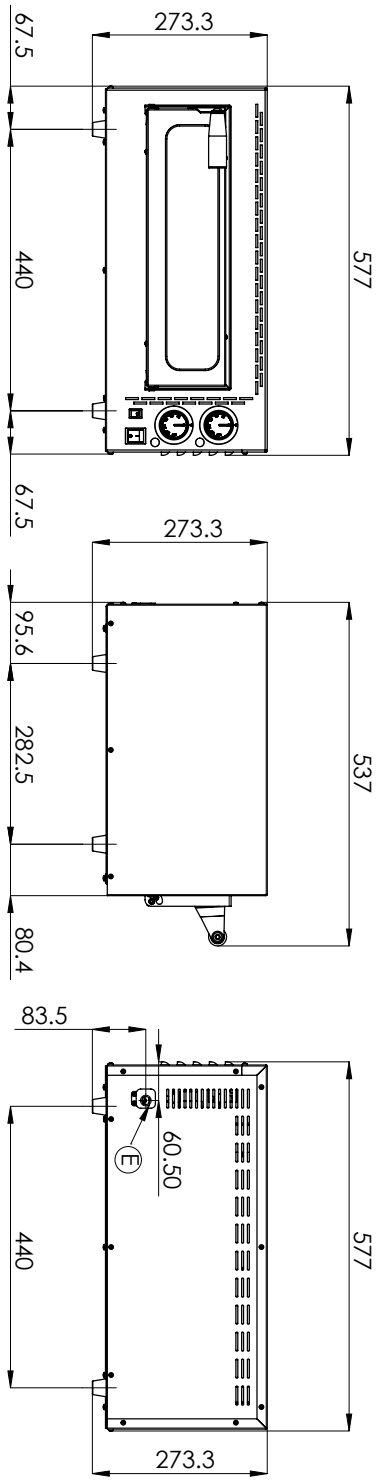
Code SAP	00007249	**Température minimale de l'appareil [° C]**	50
Largeur nette [mm]	577	**Température maximale de l'appareil [° C]**	300
Profondeur nette [mm]	537	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	410
Hauteur nette [mm]	273	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	370
Poids net [kg]	25.00	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	90
Puissance électrique [kW]	2.000	**Capacité de pizzas [cm]**	1x 35 cm
Alimentation	230 V / 1N - 50 Hz		

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Dessin technique

Four à pizza snack à un étage 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00007249
FP 38 R	**Groupe d'articles**	Fours à pizza



RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

Four à pizza snack à un étage 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00007249
FP 38 R	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

1 **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

2 **Commandes manuelles**

Réglages de température clairs, simples et conviviaux

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

3 **L'appareil est alimenté par un secteur standard de 23 V**

L'appareil peut être connecté n'importe où, à condition qu'il y ait un branchement suffisant

- Il n'y a pas besoin de coûts suffisants si je n'ai pas une distribution 4V

4 **Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 3°C**

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 3 à 3 °C

- Un petit four à pizza compact, simple à un prix avantageux. Idéal pour les pizzas réfrigérées / surgelées, où nous économisons du temps et de l'argent.

5 **Plaque de pierre réfractaire située en bas avec des éléments chauffants qui se trouvent 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

6 **Verre encastré dans la porte**

Le matériau de construction est en acier inoxydable de haute qualité
Assurer une longue durée de vie
Haut niveau d'hygiène

- 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.

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à pizza snack à un étage 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00007249
FP 38 R	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

1. **Code SAP:**
   00007249
2. **Largeur nette [mm]:**
   577
3. **Profondeur nette [mm]:**
   537
4. **Hauteur nette [mm]:**
   273
5. **Poids net [kg]:**
   25.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   560
7. **Profondeur brute [mm]:**
   605
8. **Hauteur brute [mm]:**
   325
9. **Poids brut [kg]:**
   28.00
10. **Matériel:**
    Inox
11. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
12. **Puissance électrique [kW]:**
    2.000
13. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
14. **Type de contrôle:**
    Mécanique
15. **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    410
16. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    370
17. **Hauteur de la pièce interne [mm]:**
    90
18. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
19. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
20. **Empilabilité:**
    Oui
21. **Capacité de pizzas [cm]:**
    1x 35 cm
22. **Indicateurs:**
    Voyants de marche
23. **Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:**
    1
24. **Interrupteur marche / arrêt:**
    Oui
25. **Type de poignée:**
    Court, en plastique
26. **Protection contre la vapeur:**
    Non
27. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
28. **Plaques de pierre réfractaire:**
    Inférieur

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à pizza snack à un étage 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00007249
FP 38 R	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

29. Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:
14

30. Zones chauffantes indépendantes:
Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs

31. L'éclairage intérieur:
Oui

32. Élément de sécurité:
Thermostat de sécurité

33. Nombre de cavités:
1

34. Cheminée pour l'extraction d'humidité:
Non

35. Cheminée réglable:
Non

36. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,5

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062