# Fiche technique

Caractéristiques du produit

| Four à pizza snack à deux étages 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00007251 |
| FP 68 R | **Groupe d'articles** | Fours à pizza |



- Capacité de pizzas [cm]: 2x 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 séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Type de construction: Deux étages
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Oui

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Code SAP** | 00007251 | **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]** | 477 | **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]** | 370 |
| **Poids net [kg]** | 42.00 | **Hauteur de la pièce interne [mm]** | 90 |
| **Puissance électrique [kW]** | 3.400 | **Capacité de pizzas [cm]** | 2x 35 cm |
| **Alimentation** | 230 V / 1N - 50 Hz | | |

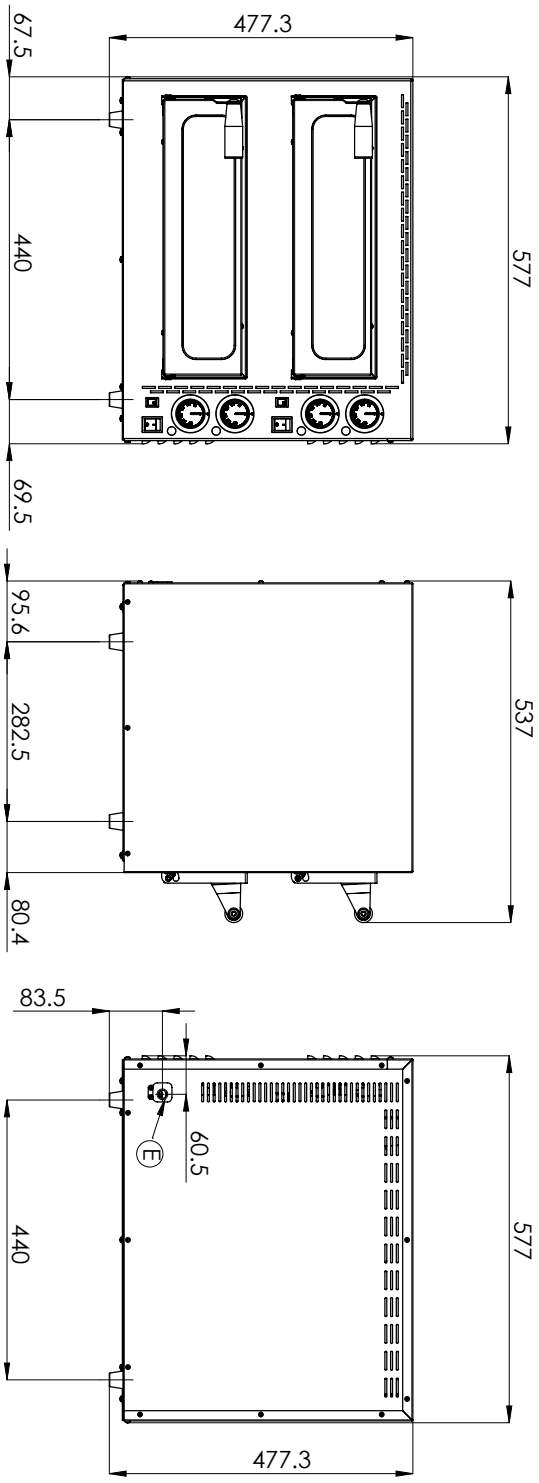


RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

# Fiche technique

Dessin technique

| Four à pizza snack à deux étages 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00007251 |
| FP 68 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 deux étages 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00007251 |
| FP 68 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**

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

Chauffage de la chambre dans la plage de température de 5 à 3°C, pour la pizza snack convient, ne convient pas aux pizzerias professionnelles

- 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.

**4**

### 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

**5**

### Verre encastré dans la porte

Inspection 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.



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 deux étages 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00007251 |
| FP 68 R | **Groupe d'articles** | Fours à pizza |

1. **Code SAP:**
   00007251
2. **Largeur nette [mm]:**
   577
3. **Profondeur nette [mm]:**
   537
4. **Hauteur nette [mm]:**
   477
5. **Poids net [kg]:**
   42.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   584
7. **Profondeur brute [mm]:**
   644
8. **Hauteur brute [mm]:**
   510
9. **Poids brut [kg]:**
   46.00
10. **Matériel:**
    Inox
11. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
12. **Puissance électrique [kW]:**
    3.400
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. **Capacité de pizzas [cm]:**
    2x 35 cm
21. **Indicateurs:**
    Voyants de marche
22. **Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:**
    2
23. **Interrupteur marche / arrêt:**
    Oui
24. **Type de poignée:**
    Court, en plastique
25. **Protection contre la vapeur:**
    Non
26. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4
27. **Plaques de pierre réfractaire:**
    Inférieur
28. **Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:**
    14



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 deux étages 230 V / 1N | | |
|---|---|---|
| **Modèle** | **Code SAP** | 00007251 |
| FP 68 R | **Groupe d'articles** | Fours à pizza |

**29. Zones chauffantes indépendantes:**
Contrôle séparée pour chaque chambre, contrôle séparée pour les éléments chauffants supérieurs et inférieurs

**30. Type de construction:**
Deux étages

**31. L'éclairage intérieur:**
Oui

**32. Élément de sécurité:**
Thermostat de sécurité

**33. Nombre de cavités:**
2

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

**35. Cheminée réglable:**
Non

**36. Section des conducteurs CU [mm²]:**
1



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