Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à pizza à un étage 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00019402
B 4/50	**Groupe d'articles**	Fours à pizza



- Capacité de pizzas [cm]: 1x 50
- Plaques de pierre réfractaire: Inférieur
- Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]: 14
- Type de contrôle: Mécanique
- Type de poignée: Court, en plastique
- Zones chauffantes indépendantes: Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui
- L'éclairage intérieur: Oui

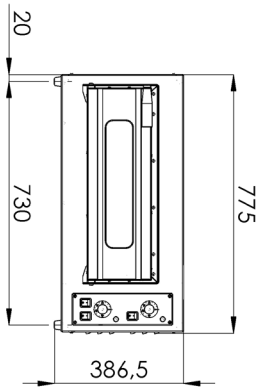
Code SAP	00019402	**Température minimale de l'appareil [° C]**	50
Largeur nette [mm]	775	**Température maximale de l'appareil [° C]**	450
Profondeur nette [mm]	716	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	520
Hauteur nette [mm]	387	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	540
Poids net [kg]	34.00	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	150
Puissance électrique [kW]	4.000	**Capacité de pizzas [cm]**	1x 50
Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz		

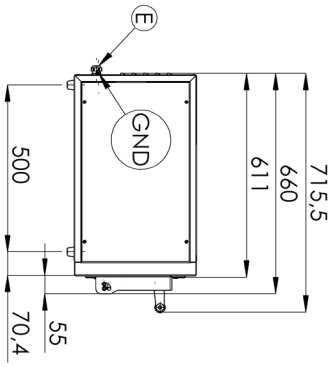
RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

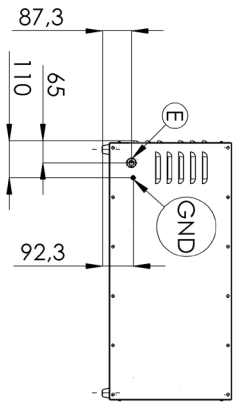
Fiche technique

Dessin technique

Four à pizza à un étage 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00019402
B 4/50	**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

Paramètres techniques

Four à pizza à un étage 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00019402
B 4/50	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

1. **Code SAP:**
   00019402
2. **Largeur nette [mm]:**
   775
3. **Profondeur nette [mm]:**
   716
4. **Hauteur nette [mm]:**
   387
5. **Poids net [kg]:**
   34.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   880
7. **Profondeur brute [mm]:**
   750
8. **Hauteur brute [mm]:**
   540
9. **Poids brut [kg]:**
   41.00
10. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
11. **Puissance électrique [kW]:**
    4.000
12. **Alimentation:**
    400 V / 3N - 50 Hz
13. **Type de contrôle:**
    Mécanique
14. **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    520
15. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    540
16. **Hauteur de la pièce interne [mm]:**
    150
17. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
18. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    450
19. **Capacité de pizzas [cm]:**
    1x 50
20. **Indicateurs:**
    Voyants de marche et de préchauffement du four
21. **Interrupteur marche / arrêt:**
    Oui
22. **Type de poignée:**
    Court, en plastique
23. **Plaques de pierre réfractaire:**
    Inférieur
24. **Épaisseur des plaques de pierre réfractaire [mm]:**
    14
25. **Zones chauffantes indépendantes:**
    Contrôle séparé des éléments chauffants supérieurs et inférieurs
26. **L'éclairage intérieur:**
    Oui
27. **Nombre de cavités:**
    1
28. **Cheminée pour l'extraction d'humidité:**
    Oui

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

Fiche technique

Paramètres techniques

Four à pizza à un étage 400 V / 3N		
Modèle	**Code SAP**	00019402
B 4/50	**Groupe d’articles**	Fours à pizza

29. Section des conducteurs CU [mm²]:

1

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