

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Four à pizza

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00013930      |
| B 2           | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |



- Capacité de pizzas [cm]: 2x 33
- 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

|                                  |                    |                                                             |       |
|----------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00013930           | <b>Température minimale de l'appareil [° C]</b>             | 50    |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 950                | <b>Température maximale de l'appareil [° C]</b>             | 450   |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 600                | <b>Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b>    | 700   |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 412                | <b>Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]</b> | 420   |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 45.00              | <b>Hauteur de la pièce interne [mm]</b>                     | 150   |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 4.400              | <b>Capacité de pizzas [cm]</b>                              | 2x 33 |
| <b>Alimentation</b>              | 400 V / 3N - 50 Hz |                                                             |       |

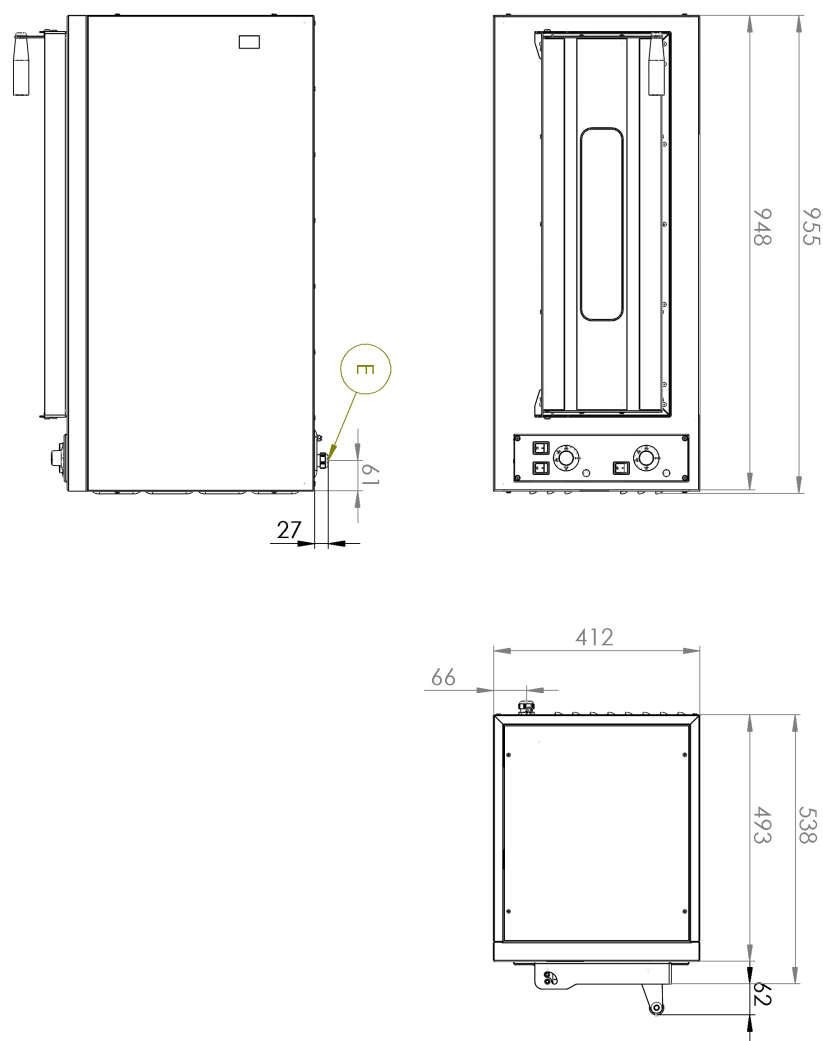
# Fiche technique

Dessin technique



## Four à pizza

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00013930      |
| B 2           | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |



# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Four à pizza

|               |                          |               |
|---------------|--------------------------|---------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00013930      |
| B 2           | <b>Groupe d'articles</b> | Fours à pizza |

**1. Code SAP:**

00013930

**2. Largeur nette [mm]:**

950

**3. Profondeur nette [mm]:**

600

**4. Hauteur nette [mm]:**

412

**5. Poids net [kg]:**

45.00

**6. Largeur brute [mm]:**

1040

**7. Profondeur brute [mm]:**

675

**8. Hauteur brute [mm]:**

575

**9. Poids brut [kg]:**

53.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

4.400

**12. Alimentation:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Type de contrôle:**

Mécanique

**14. Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**

700

**15. Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**

420

**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]:**

2x 33

**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

# Fiche technique

Paramètres techniques



| Four à pizza |                   |               |
|--------------|-------------------|---------------|
| Modèle       | Code SAP          | 00013930      |
| B 2          | Groupe d'articles | Fours à pizza |

## 29. Section des conducteurs CU [mm²]:

1