Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à pizza snack à deux étages 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00000959
FP 66 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 de chaque chambre
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Non

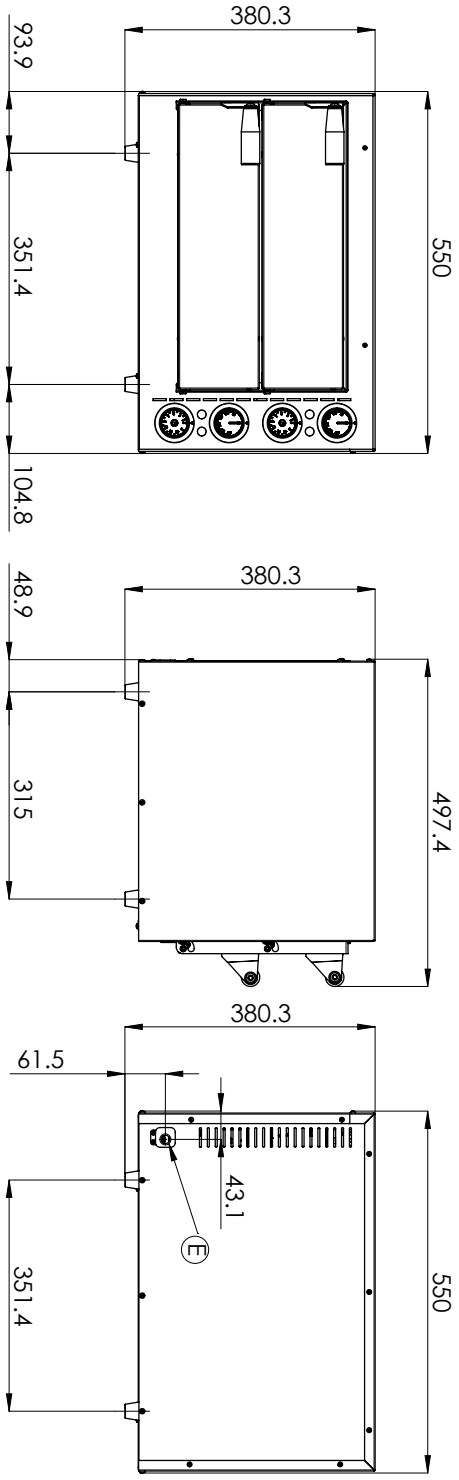
Code SAP	00000959	**Température minimale de l'appareil [° C]**	50
Largeur nette [mm]	550	**Température maximale de l'appareil [° C]**	300
Profondeur nette [mm]	498	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	410
Hauteur nette [mm]	380	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	370
Poids net [kg]	29.00	**Hauteur de la pièce interne [mm]**	90
Puissance électrique [kW]	3.000	**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**	00000959
FP 66 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**	00000959
FP 66 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.

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**	00000959
FP 66 R	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

1. **Code SAP:**
   00000959
2. **Largeur nette [mm]:**
   550
3. **Profondeur nette [mm]:**
   498
4. **Hauteur nette [mm]:**
   380
5. **Poids net [kg]:**
   29.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   580
7. **Profondeur brute [mm]:**
   545
8. **Hauteur brute [mm]:**
   435
9. **Poids brut [kg]:**
   34.00
10. **Matériel:**
    Inox
11. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
12. **Puissance électrique [kW]:**
    3.000
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. **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**	00000959
FP 66 R	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

29. Zones chauffantes indépendantes:
Contrôle séparée de chaque chambre

30. L'éclairage intérieur:
Non

31. Élément de sécurité:
Thermostat de sécurité

32. Nombre de cavités:
2

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

34. Cheminée réglable:
Non

35. Section des conducteurs CU [mm²]:
0,75

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