Fiche technique

Caractéristiques du produit

Four à pizza snack à un étage 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00007248
FP 37 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
- Cheminée pour l'extraction d'humidité: Non
- Cheminée réglable: Non
- L'éclairage intérieur: Oui

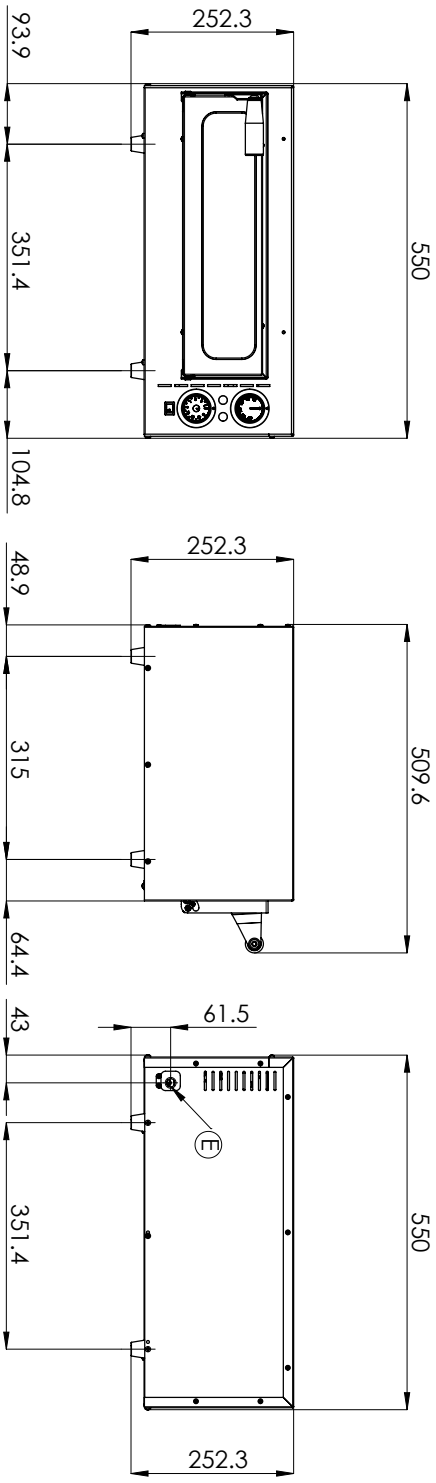
Code SAP	00007248	**Température minimale de l'appareil [° C]**	50
Largeur nette [mm]	550	**Température maximale de l'appareil [° C]**	300
Profondeur nette [mm]	510	**Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	410
Hauteur nette [mm]	252	**Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]**	370
Poids net [kg]	22.00	**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**	00007248
FP 37 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**	00007248
FP 37 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 un étage 230 V / 1N		
Modèle	**Code SAP**	00007248
FP 37 R	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

1. **Code SAP:**
   00007248
2. **Largeur nette [mm]:**
   550
3. **Profondeur nette [mm]:**
   510
4. **Hauteur nette [mm]:**
   252
5. **Poids net [kg]:**
   22.00
6. **Largeur brute [mm]:**
   580
7. **Profondeur brute [mm]:**
   545
8. **Hauteur brute [mm]:**
   305
9. **Poids brut [kg]:**
   24.00
10. **La couleur extérieure de l'appareil:**
    Acier inoxydable
11. **Matériel:**
    Inox
12. **Type d'appareil:**
    Appareil électrique
13. **Puissance électrique [kW]:**
    2.000
14. **Alimentation:**
    230 V / 1N - 50 Hz
15. **Type de contrôle:**
    Mécanique
16. **Largeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    410
17. **Profondeur de la partie intérieur de l'appareil [mm]:**
    370
18. **Hauteur de la pièce interne [mm]:**
    90
19. **Température minimale de l'appareil [° C]:**
    50
20. **Température maximale de l'appareil [° C]:**
    300
21. **Empilabilité:**
    Oui
22. **Capacité de pizzas [cm]:**
    1x 35 cm
23. **Indicateurs:**
    Voyants de marche
24. **Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:**
    1
25. **Interrupteur marche / arrêt:**
    Oui
26. **Type de poignée:**
    Court, en plastique
27. **Protection contre la vapeur:**
    Non
28. **Indice de protection d'enveloppe:**
    IPX4

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**	00007248
FP 37 R	**Groupe d'articles**	Fours à pizza

29. Plaques de pierre réfractaire:
Inférieur

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

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