

Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00009993
E 4/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



- Pizza -Kapazität [CM]: 1x 50 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: kurz, Kunststoff
- Dampfschutz: Ja
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

SAP -Code	00009993	Mindestvorrichtungstemperatur [° C]	50
Netzbreite [MM]	836	Maximale Gerätetemperatur [° C]	450
Nettentiefe [MM]	733	Breite des internen Teils [MM]	550
Nettohöhe [MM]	412	Tiefe des internen Teils [MM]	550
Nettogewicht / kg]	41.00	Höhe des inneren Teils [MM]	150
Power Electric [KW]	4.000	Pizza -Kapazität [CM]	1x 50 cm
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

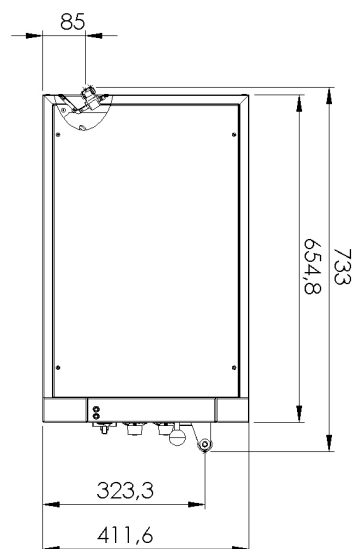
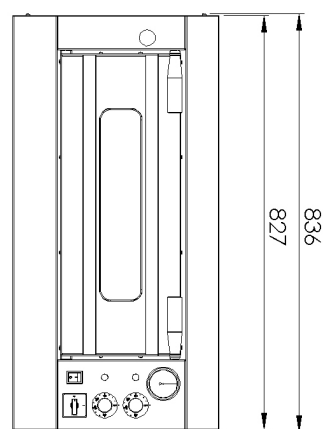
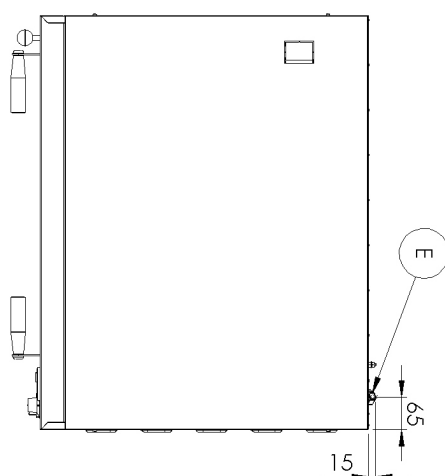
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00009993
E 4/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen



Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00009993
E 4/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1

Manuelle Steuerelemente - Werte Einstellungswerte mit Drehschaltflächen

Übersichtliche und einfache Temperatureinstellungen, benutzerfreundlich gestaltet

- Der Benutzer kontrolliert schnell und einfach, es besteht keine Notwendigkeit, eine lange Lebensdauer zu schulen, um sie zu kontrollieren

2

Die Kammererwärmung in einem Temperaturbereich von 50 bis 450 ° C

Der Temperaturbereich ermöglicht die Zubereitung verschiedener Arten von Teig und Fleisch. kann auch zum Backen verwendet werden

- Wir haben eine knusprige Pizza in kurzer Zeit - ich kann nach dem Teig Pizza herstellen, der Kunde erwartet lange nicht und der Betreiber wird mehr Kunden bedienen - mehrmals in einem Ofen

3

14mm Fireclay Board, darunter unter der Platte, unterstreicht

Richtige Akkumulation und Gleichmäßigkeit der Wärmeverteilung

- Es brennt nicht und Pizza ist gleichmäßig gebacken und brennt nicht, es gibt keine Temperaturschwankungen, der Küchenchef muss nicht überprüfen und das Backen, niedrigere Anforderungen an das Wissen und die Fähigkeiten der Pizza modifizieren und modifizieren

4

Tür -glas

Überprüfen des Produkts während der Wärmebehandlung, ohne die Tür öffnen zu müssen

- Beim Backen verliere ich die Temperatur nicht unnötige Öffnungstüren ohne Glas, ich spare Energie

5

2x Thermostat, separate Kontrolle der oberen und unteren Erwärmung

Genauere Wärmesteuerung in der Kammer, abhängig von der Art des Teigs oder der Lebensmittel

- besser resultierende Produktqualität; Es ist nicht verbrannt, Variabilität - geeignet für verschiedene Modifikationen, besserer Komfort für erfahrenen Koch, geeignet für Fachkräfte

6

Analoges Thermometer der Messtemperatur in der Kammer

Ich werde die Gewissheit der festgelegten Temperatur überprüfen, wenn ich ordnungsgemäß eingerichtet habe und dass das Gerät ordnungsgemäß funktioniert

- Ich weiß und habe einen Überblick über Abweichungen von den gewünschten Temperaturen und ich kann darauf reagieren

Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00009993
E 4/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

1. SAP -Code:

00009993

2. Netzbreite [MM]:

836

3. Nettentiefe [MM]:

733

4. Nettohöhe [MM]:

412

5. Nettogewicht / kg]:

41.00

6. Bruttobreite [MM]:

890

7. Grobtiefe [MM]:

780

8. Bruttohöhe [MM]:

563

9. Bruttogewicht [kg]:

48.00

10. Material:

Edelstahl

11. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

12. Power Electric [KW]:

4.000

13. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Steuertyp:

mechanisch

15. Breite des internen Teils [MM]:

550

16. Tiefe des internen Teils [MM]:

550

17. Höhe des inneren Teils [MM]:

150

18. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

50

19. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

450

20. Verfügbarkeit stapeln:

Ja

21. Pizza -Kapazität [CM]:

1x 50 cm

22. Thermometer:

analog

23. Indikatoren:

Betriebsanzeige

24. Anzahl der inneren Teile:

1

25. An / aus Schalter:

Ja

26. Art des Griffs:

kurz, Kunststoff

27. Dampfschutz:

Ja

28. Schutz der Kontrollen:

IPX4

Pizzaofen einstöckig

Modell	SAP -Code	00009993
E 4/50	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Pizzaöfen

29. Steinplatten:

unten

30. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

31. Innenbeleuchtung:

Ja

32. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

33. Anzahl der Hohlräume:

1

34. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

35. Verstellbarer Schornstein:

Ja

36. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1