

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00007250
FP 67 R	Skupina artiklů	Pizza pece



- Kapacita pizz [cm]: 2x 35 cm
- Šamotové desky: Spodní
- Tloušťka šamotových desek [mm]: 14
- Materiál: Nerez
- Typ ovládání: Mechanické
- Typ madla: krátké, plastové
- Parozábrana: Ne
- Nezávislé topné zóny: Samostatné ovládání pro každou komoru
- Komínek pro odtah vlhkosti: Ne
- Nastavitelný komínek: Ne
- Vnitřní osvětlení: Ano

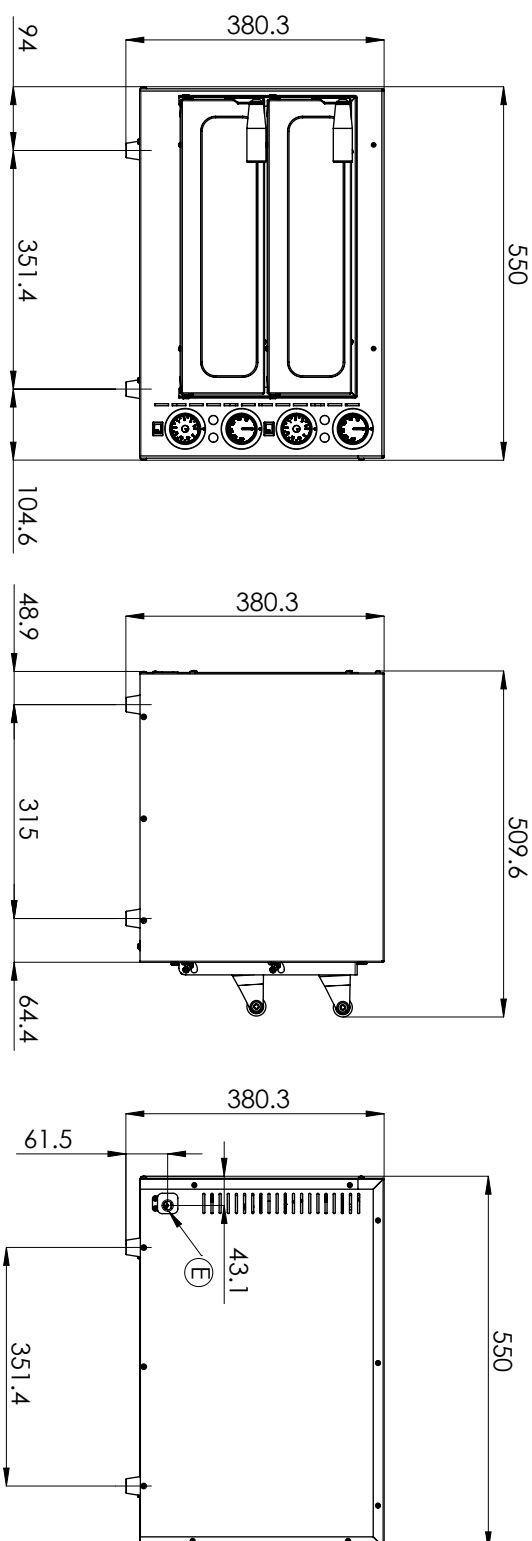
Sap kód	00007250	Minimální teplota zařízení [°C]	50
Šířka netto [mm]	550	Maximální teplota zařízení [°C]	300
Hloubka netto [mm]	510	Šířka vnitřní části zařízení [mm]	410
Výška netto [mm]	0	Hloubka vnitřní části zařízení [mm]	370
Hmotnost netto [kg]	35.00	Výška vnitřní části zařízení [mm]	90
Příkon elektrický [kW]	2.700	Kapacita pizz [cm]	2x 35 cm
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00007250
FP 67 R	Skupina artiklů	Pizza pece



Model	Sap kód	00007250
FP 67 R	Skupina artiklů	Pizza pece

1 **Konstrukce vnějšího pláště z nerezavějící oceli**

snadné čištění, vysoký hygienický standard
dlouhá životnost

- úspora nákladů na pořízení nového stroje, úspora času na čištění a komfort čištění

2 **Manuální ovládací prvky**

přehledné a jednoduché nastavení teplot přívětivé pro uživatele

- uživatel rychle a snadno ovládá, není nutné zaškolovat na ovládání dlouhá životnost

3 **Zařízení je napájeno z běžné sítě 230v**

zařízení lze připojit kdekoli, v případě dostatečného jištění

- není potřeba dostatečných nákladů, pokud nemám rozvod na 400v

4 **Nahřívání komory v teplotním rozsahu 50 až 300°C**

nahřívání komory v teplotním rozsahu 30 až 300 °C

- jednoduchá malá kompaktní pizza pec za výhodnou cenu. ideální na chlazenou / mraženou pizzu kde ušetříme čas i náklady

5 **Šamotová deska umístěna ve spodní části s topnicemi, které jsou pod deskou**

správná akumulace a rovnoměrnost rozvodu tepla

- nepřipaluje se a pizza je rovnoměrně upečená a nepřipaluje se, není výkyv teplot, kuchař nemusí kontrolovat a upravovat pečení, nižší nároky na znalosti a dovednosti pizzaře

6 **Sklo zasazené ve dveřích**

konstrukční materiál je z vysoce kvalitní nerezavějící oceli
zajištění dlouhé životnosti
vysoký hygienický standard

- při pečení neztrácím teplotu zbytečným otvíráním dvířek bez skla, šetřím energii

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00007250
FP 67 R	Skupina artiklů	Pizza pece

1. Sap kód:

00007250

2. Typ výrobku:

RF-Pizza pece

3. Šířka netto [mm]:

550

4. Hloubka netto [mm]:

510

5. Výška netto [mm]:

0

6. Hmotnost netto [kg]:

35.00

7. Šířka brutto [mm]:

580

8. Hloubka brutto [mm]:

545

9. Výška brutto [mm]:

435

10. Hmotnost brutto [kg]:

37.00

11. Materiál:

Nerez

12. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

13. Příkon elektrický [kW]:

2.700

14. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Typ ovládání:

Mechanické

16. Šířka vnitřní části zařízení [mm]:

410

17. Hloubka vnitřní části zařízení [mm]:

370

18. Výška vnitřní části zařízení [mm]:

90

19. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

20. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

21. Kapacita pizz [cm]:

2x 35 cm

22. Kontrolky:

chodu

23. Počet pozic vnitřních částí zařízení:

2

24. Tlačítko on/off:

Ano

25. Typ madla:

krátké, plastové

26. Parozábrana:

Ne

27. Stupeň krytí ovládacích prvků:

IPX4

28. Šamotové desky:

Spodní

29. Tloušťka šamotových desek [mm]:

14

30. Nezávislé topné zóny:

Samostatné ovládání pro každou komoru

31. Vnitřní osvětlení:

Ano

32. Bezpečnostní prvky:

pojistný termostat

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00007250
FP 67 R	Skupina artiklů	Pizza pece

33. Počet komor:

2

35. Nastavitelný komínek:

Ne

34. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ne