

Technický list

Vlastnosti produktu



Model	Sap kód	00007251
FP 68 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, samostatné ovládání pro horní a spodní topné těleso
- Typ konstrukce: dvoupatrová
- Komínek pro odtah vlhkosti: Ne
- Nastavitelný komínek: Ne
- Vnitřní osvětlení: Ano

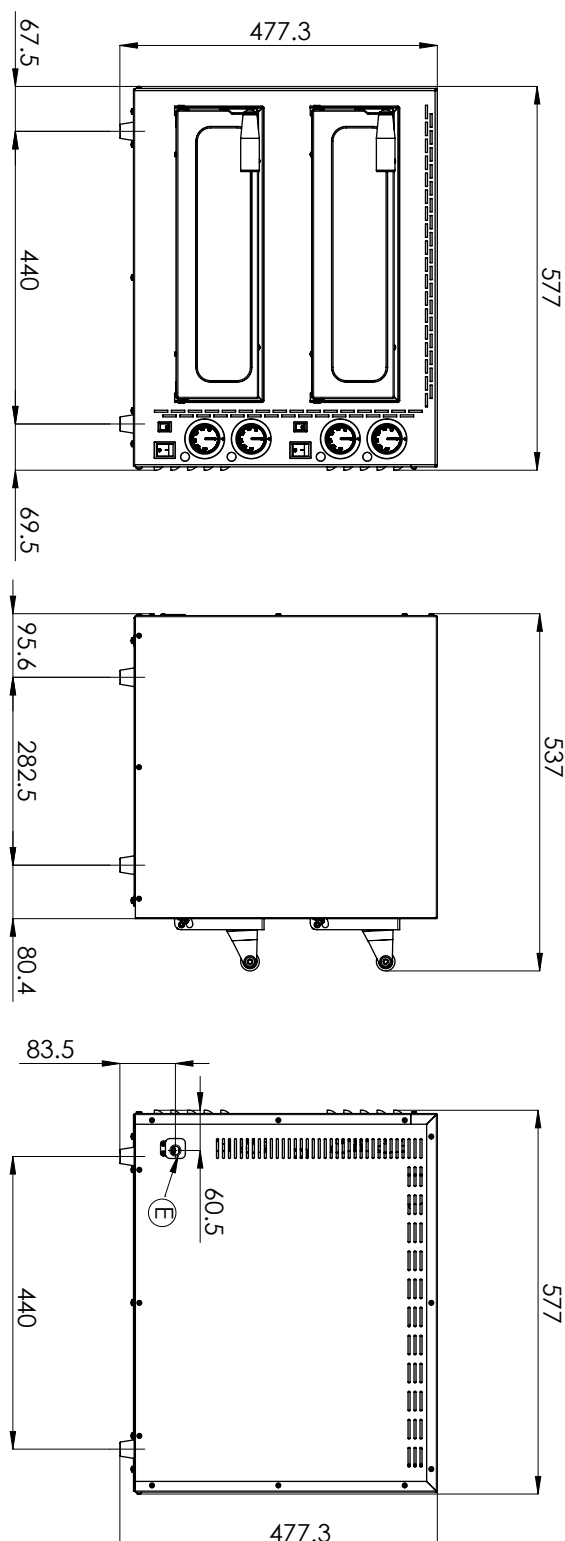
Sap kód	00007251	Minimální teplota zařízení [°C]	50
Šířka netto [mm]	577	Maximální teplota zařízení [°C]	300
Hloubka netto [mm]	537	Šířka vnitřní části zařízení [mm]	410
Výška netto [mm]	0	Hloubka vnitřní části zařízení [mm]	370
Hmotnost netto [kg]	42.00	Výška vnitřní části zařízení [mm]	90
Příkon elektrický [kW]	3.400	Kapacita pizz [cm]	2x 35 cm
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz		

Technický list

Technický výkres



Model	Sap kód	00007251
FP 68 R	Skupina artiklů	Pizza pece



Model	Sap kód	00007251
FP 68 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 | **Nahřívání komory v teplotním rozsahu 50 až 300°C**

nahřívání komory v teplotním rozsahu 50 až 300°C, pro snack pizzu je vhodné, není vhodné pro profi pizzerie

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

4 | **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

5 | **Sklo zasazené ve dveřích**

kontrola produktu v průběhu tepelné úpravy bez nutnosti otevřít dveře

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

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00007251
FP 68 R	Skupina artiklů	Pizza pece

1. Sap kód:

00007251

2. Typ výrobku:

RF-Pizza pece

3. Šířka netto [mm]:

577

4. Hloubka netto [mm]:

537

5. Výška netto [mm]:

0

6. Hmotnost netto [kg]:

42.00

7. Šířka brutto [mm]:

584

8. Hloubka brutto [mm]:

644

9. Výška brutto [mm]:

510

10. Hmotnost brutto [kg]:

46.00

11. Materiál:

Nerez

12. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

13. Příkon elektrický [kW]:

3.400

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, samostatné ovládání pro horní a spodní topné těleso

Technický list

Technické parametry



Model	Sap kód	00007251
FP 68 R	Skupina artiklů	Pizza pece

31. Typ konstrukce:

dvoupatrová

32. Vnitřní osvětlení:

Ano

33. Bezpečnostní prvky:

pojistný termostat

34. Počet komor:

2

35. Komínek pro odtah vlhkosti:

Ne

36. Nastavitelný komínek:

Ne