

# TECHNISCHE DOKUMENTATION



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

# Technisches Datenblatt



## Produktmerkmale

### Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00006144
---------------	------------------	----------



- Pizza -Kapazität [CM]: 4x 33 cm
- Steinplatten: unten
- Dicke der Steinplatten [mm]: 14
- Material: Edelstahl
- Steuertyp: mechanisch
- Art des Griffs: in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl
- Dampfschutz: Ja
- Unabhängige Heizzonen: Eigenständige Bedienung für jede Kammer
- Art der Konstruktion: einstöckig
- Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion: Ja
- Verstellbarer Schornstein: Ja
- Innenbeleuchtung: Ja

<b>SAP -Code</b>	00006144	<b>Mindestvorrichtungstemperatur [° C]</b>	50
<b>Netzbreite [MM]</b>	975	<b>Maximale Gerätetemperatur [° C]</b>	450
<b>Nettentiefe [MM]</b>	835	<b>Breite des internen Teils [MM]</b>	700
<b>Nettohöhe [MM]</b>	412	<b>Tiefe des internen Teils [MM]</b>	700
<b>Nettogewicht / kg]</b>	78.00	<b>Höhe des inneren Teils [MM]</b>	150
<b>Power Electric [KW]</b>	4.800	<b>Pizza -Kapazität [CM]</b>	4x 33 cm
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt



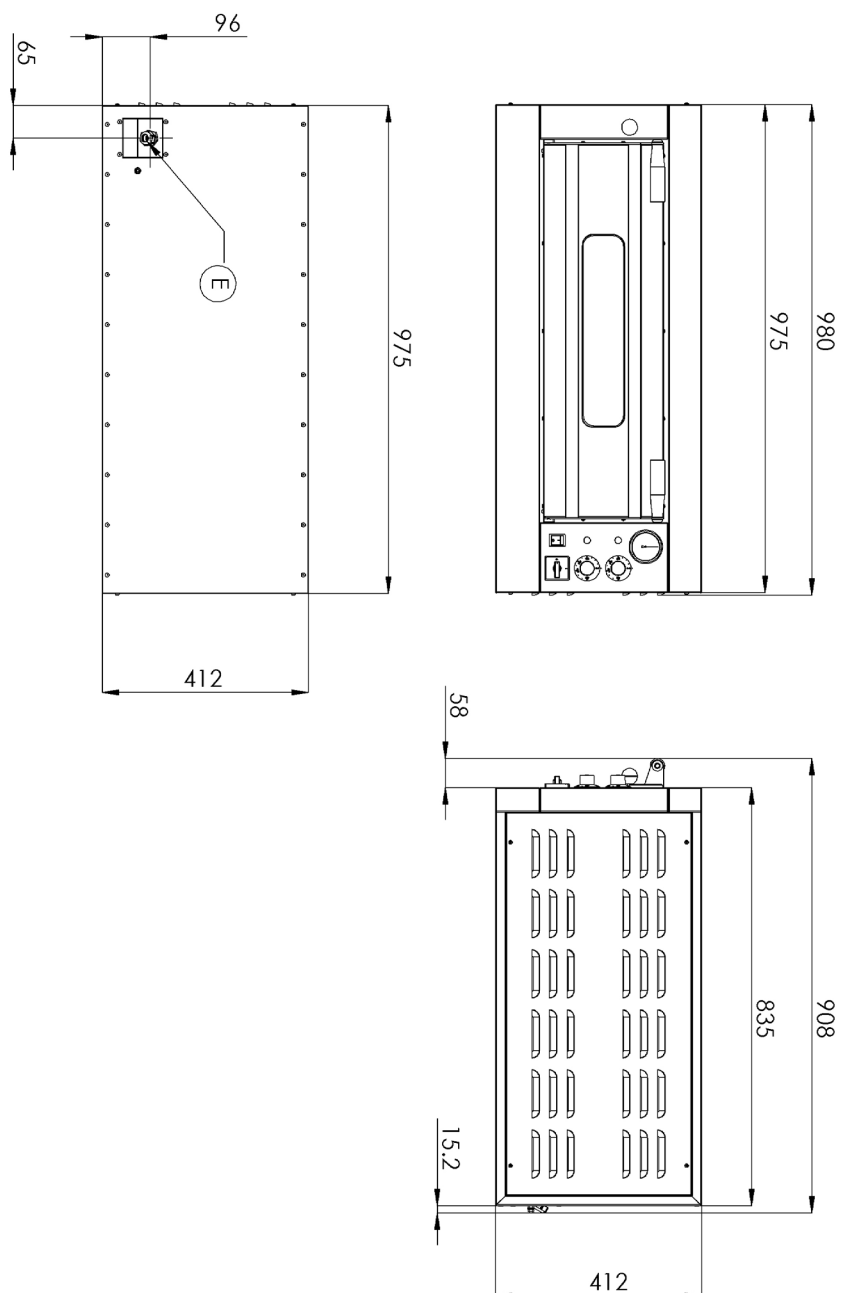
Technische Zeichnung

Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

Modell

SAP -Code

00006144



### Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

Modell

SAP -Code

00006144

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 schulern, 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

# Technisches Datenblatt



technische Parameter

## Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

Modell

SAP -Code

00006144

**1. SAP -Code:**

00006144

**2. Netzbreite [MM]:**

975

**3. Nettentiefe [MM]:**

835

**4. Nettohöhe [MM]:**

412

**5. Nettogewicht / kg:**

78.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1030

**7. Grobtiefe [MM]:**

930

**8. Bruttohöhe [MM]:**

440

**9. Bruttogewicht [kg]:**

90.00

**10. Die Außenfarbe des Geräts:**

schwarz

**11. Material:**

Edelstahl

**12. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**13. Power Electric [KW]:**

4.800

**14. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**15. Steuertyp:**

mechanisch

**16. Breite des internen Teils [MM]:**

700

**17. Tiefe des internen Teils [MM]:**

700

**18. Höhe des inneren Teils [MM]:**

150

**19. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

50

**20. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

450

**21. Verfügbarkeit stapeln:**

Ja

**22. Pizza -Kapazität [CM]:**

4x 33 cm

**23. Thermometer:**

analog

**24. Indikatoren:**

Betriebsanzeige

**25. Anzahl der inneren Teile:**

4

**26. An / aus Schalter:**

Ja

**27. Art des Griffs:**

in der gesamten Länge der Tür, Edelstahl

**28. Dampfschutz:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Pizzaofen einstöckig 4x d=33 cm

Modell

SAP -Code

00006144

### 29. Schutz der Kontrollen:

IPX4

### 34. Innenbeleuchtung:

Ja

### 30. Steinplatten:

unten

### 35. Sicherheitselement:

Sicherheitsthermostat

### 31. Dicke der Steinplatten [mm]:

14

### 36. Anzahl der Hohlräume:

1

### 32. Unabhängige Heizzonen:

Eigenständige Bedienung für jede Kammer

### 37. Schornstein für die Feuchtigkeitsextraktion:

Ja

### 33. Art der Konstruktion:

einstöckig

### 38. Verstellbarer Schornstein:

Ja