

Elektro-Pizzaofen, 2 Backkammern, für 1 Pizza (Ø 320 mm), mechanische Kontrolle, 350 °C, 3 kW

MODELL: RANGE2

Außenmaße
B 560 x T 520 x H 435 mm

377,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 560 mm x T 520 mm x H 435 mm
Innenmaße	B 415 mm x T 420 mm x H 90 mm x 2
Leistung	3 KW
Nettogewicht	26 Kg
Fassungsvermögen - Pizza	1 + 1
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	50°C/350°C
Ofenkammer	2
Oberhitze	1500 W x 1
Unterhitze	1500 W x 1
Volumen	0,16 m3
Durchmesser der Pizza	Ø 35 cm

Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	Innenbeleuchtung
Stromkabel	Stromkabel + Stecker
Systemsteuerung	mechanisch
Heizwiderstände	gepanzert
Isolierung	Steinwolle
Kochfläche	Schamottestein
Ofen-/Herdtür	Tür mit kleinem Sichtfenster
Pizzaofen - Stromzufuhr	elektrisch
Baumaterial	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Stärke des Schamottesteins	10 mm
Normative	CE

Beschreibung

Elektro-Pizzaofen, 2 Backkammern, für 1 Pizza (Ø 320 mm), mechanische Kontrolle, 350 °C, 3 kW, Sichtfenster

Diese kleinen Pizzaöfen eignen sich nicht nur den Gebrauch in Pizzerien, sondern auch überall dort wo man eine Pizza zubereiten oder erhitzen möchte wie z.B in Restaurants, Bars, Hotels usw...

Die äußere Struktur besteht aus **Edelstahl** und **vorlackierten Stahlblech,** Materialien von hervorragender Qualität, die ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ermöglichen.

Der Ofen besitzt **Edelstahltüren mit Sichtfenster und praktischen Griffen.**

Das Besondere an den Pizzaöfen dieser Serie ist der **feuerfeste Schamottsteinboden (400 mm x 400 mm)** der es ermöglicht das auch nach dem Öffnen die Wärme gehalten und höhere Temperaturen erreicht werden. Der Pizzastein ist ein exzellenter Wärmespeicher und sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und einen geringen Energieverbrauch.

Aufgrund seiner **gepanzerten Heizelemente** ist er robust, verlässlich und widerstandsfähig.

Er besitzt eine effiziente Wärmedämmung aus Steinwolle die den Energieverbrauch und den Wärmeverlust minimiert.

Betriebstemperatur: 50°C/350°C. Die gewünschte Temperatur wird in etwa 20 Minuten erreicht.

Für ein optimales Backergebnis empfehlen wir: 320°C für 3,5 Minuten oder 300°C für 4/4.5 Minuten.

Der Ofen verfügt über 4 Knebel Schalter: 3 für die Temperaturregelung und 1 dient als Zeitschaltuhr.

Ein Netzkabel ist nicht vorhanden.

DER PIZZAOFEN HAT EINE INNENBELEUCHTUNG

FOTO REIN INDIKATIV