

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

**Preis: 377,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** RANGE2

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Elektrische Pizzaöfen

---

### Kurzbeschreibung

- Der Pizzaofen RANGE2 eignet sich für die Zubereitung von **1 Pizza + 1 Pizza (Ø 320)**
  - Er besitzt ein einfach handzuhabendes **mechanisches Bedienfeld**
  - Die **gepanzerten Heizelemente** die sich unter dem Schamottsteinboden befinden sind robust und resistent gegen Abnutzung und Verschleiß.
  - Die **Wärmedämmung aus Steinwolle** minimiert den Energieverbrauch.
  - Der **feuerfeste Schamottsteinboden** sorgt für eine konstante Hitze in der Backkammer und ermöglicht das Erreichen hoher Temperaturen.
- 

### 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**

### Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 560 mm x T 520 mm x H 435 mm
<b>Innenmaße</b>	B 415 mm x T 420 mm x H 90 mm x 2
<b>Leistung</b>	3 KW
<b>Nettogewicht</b>	26 Kg
<b>Fassungsvermögen - Pizza</b>	1 + 1
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Betriebstemperatur</b>	50°C/350°C
<b>Ofenkammer</b>	2
<b>Oberhitze</b>	1500 W x 1
<b>Unterhitze</b>	1500 W x 1
<b>Volumen</b>	0,16 m3
<b>Systemsteuerung</b>	mechanisch
<b>Standardausstattung</b>	Innenbeleuchtung
<b>Durchmesser der Pizza</b>	Ø 35 cm
<b>Heizwiderstände</b>	gepanzert
<b>Isolierung</b>	Steinwolle
<b>Kochfläche</b>	Schamottestein
<b>Ofen-/Herdtür</b>	Tür mit kleinem Sichtfenster
<b>Pizzaofen - Stromzufuhr</b>	elektrisch
<b>Baumaterial</b>	Acciaio INOX e lamiera preverniciata
<b>Stärke des Schamottesteins</b>	10 mm
<b>Stromkabel</b>	Stromkabel + Stecker