

Gas-Pizzaofen für 9 Pizzen (Ø 300 mm)

MODELL: SPACE9

Außenmaße

B 1305 x T 1362 x H 560 mm

2.901,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Außenmaße	B 1305 mm x T 1362 mm x H 560 mm
Innenmaße	B 920 mm x T 920 mm x H 150 mm
Leistung	27 KW (ma x imale Wärmeentwicklung des Ofens)
Nettogewicht	164 Kg
Fassungsvermögen - Pizza	9
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	0 °C/ 450 °C
Ofenkammer	1
Volumen	0,96 m3
Durchmesser der Pizza	Ø 30 cm

Systemsteuerung	mechanisch
Isolierung	Steinwolle
Kochfläche	Schamottestein
Ofen-/Herdtür	Tür mit kleinem Sichtfenster
Pizzaofen - Stromzufuhr	Erdgas (auf Anfrage LPG)
Baumaterial	Acciaio INO x e lamiera preverniciata
Stärke des Schamottesteins	25 mm
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Beschreibung

Gas-Pizzaofen für 9 Pizzen (Ø 300 mm)

Diese Pizzaöfen eignen sich nicht nur für das Backen von Pizzen sondern auch für das Gratinieren von Gastronomieprodukten.

Die **äußere Struktur des Ofens besteht aus Edelstahl und vorlackiertem Ble**ch mit giftfreier, lebensmittelunbedenklicher Farbe. Materialien von hervorragender Qualität, die ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis ermöglichen.

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

Das Besondere an diesen Gas-Pizzaöfen ist der **25 mm dicke feuerfeste Schamottsteinboden** 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.

Auf dem **manuellen Bedienfeld** auf der rechten Seite befinden sich: **ein Thermostat, ein Schalter für die Oberhitze und einer für die Unterhitze, ein Schalter für die Gaszufuhr, eine piezoelektrischen Zündung, ein Hauptschalter und ein Schalter für die Innenbeleuchtung.**

Der Ofen ist außerdem mit einem **Gasanschluss auf der Rückseite** ausgestattet. Für den Anschluss des Ofens an das Gasversorgungsnetz müssen Metallrohre aus verzinktem Stahl oder Kupfer verwendet werden. Der Ofen muss mit der für ihn vorgesehen Gasart versorgt werden, die auf dem CE-Kennzeichnungsschild angegeben ist. Die Versorgung erfolgt mit Methangas (LPG-Versorgung auf Anfrage).

Der Pizzaofen besitzt einen **Kamin (Ø 150 mm) für die Ableitung der Verbrennungsprodukte.**

Er hat keine Dunstabzugshaube da er direkt nach außen angeschlossen wird (dieser Anschluss ist bereits vorhanden) oder er kann unter eine vorhandene Dunstabzugshaube gestellt werden.

Auf der rechten Seite des Ofens ist ein **Sicherheitsventil mit einem Thermoelement** angebracht, mit dem die Gaszufuhr zu den Brennern unterbrochen werden kann, wenn die Zündflamme versehentlich erlischt.

Temperaturbereich: 0°C bis maximal 450°C.

Die Wahl der Backtemperatur hängt davon ab, ob das Backprodukt direkt auf den feuerfesten Stein oder auf einem Backblech zubereitet wird. Wenn das Produkt direkt auf dem feuerfesten Schamottstein zubereitet wird empfehlen wir: Temperatur 350°/380°C, Oberhitze auf Maximum und Unterhitze auf Minimum. Bei Verwendung eines Backblechs: Temperatur 350°/380°C, Oberhitze auf Minimum und Unterhitze auf Maximum.

Es gibt **2 zentrale Brenner im Boden und 2 seitliche Brenner für die Ofendecke.**

Der **feuerfeste Schamottsteinboden darf nur gereinigt werden wenn der Pizzaofen heiß ist.** Sobald die Temperatur von 350°C erreicht ist, schalten Sie den Ofen aus und reinigen den den Schamottsteinboden mit einer Pflanzenfaserbürste.

Die **Reinigung der Außenseite des Backofens darf durchgeführt werden wenn der Pizzaofen kalt ist.** Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für Stahl.

Wir empfehlen einen winddichten Schornsteinkopf damit die Flamme auch bei der Öffnung nicht erlischt.

Beim Übereinanderstellen von Pizzaöfen ist ein Gasofenanschluss zwingend erforderlich.

FOTO REIN INDIKATIV