Kabeljau: 220

Gas-Pizzaofen für 12 Pizzen pro Kammer



Beschreibung

Modularer Gasofen für Pizzerien und Konditoreien, Fassungsvermögen: 4 Backbleche pro Kammer, d.?h. 12 Pizzen pro Kammer, mit Front im rustikalen Stil. Die Backkammer besteht aus aluminiertem Stahlblech. Die Backfläche ist feuerfest und die Tür verfügt über eine gegengewichtsgestützte Öffnung. Die Dampfableitung erfolgt in der Mitte der Backkammer. Innenbeleuchtung. Die Backkammern sind unabhängig voneinander und lassen sich elektronisch temperieren. Die Gasversorgung erfolgt über Sicherheitsventile, und die Brenner sind unter der Backfläche angeordnet.
Die Wärmedämmung wird durch die Auswahl der besten auf dem Markt erhältlichen Materialien gewährleistet.

Der Preis bezieht sich auf den Ofen mit einer Garkammer; Sie haben die Möglichkeit, weitere Garkammern übereinander zu stapeln (SIEHE OPTIONALES ZUBEHÖR)

Abmessungen

Außenmaße	1600x1420x520 mm
Innenmaße	1230x930x150 mm

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	14 kW
Fassungsvermögen der Backbleche	4
Nettogewicht	280 kg
Stromversorgung	Elektrisch