Kabeljau: 5447

Professioneller elektrischer Pizzaofen mit zwei Kammern für Pizzerien und Grillrestaurants – für 9+9 Pizzen



Beschreibung

Im Allgemeinen ist ein **elektrischer Pizzaofen** mit Heizelementen ausgestattet, die sich erhitzen und die Pizza durch Strahlungswärme backen, wodurch eine gute Luftfeuchtigkeit und eine bessere mechanische Temperaturregelung gewährleistet werden.

Dieser **elektrische Monoblock-Pizzaofen für Pizzerien** mit Doppelkammer für 9+9 Pizzen von ca. 30 cm Durchmesser verfügt über Backplatten aus Schamottestein, 4 separate Thermostate und eine Innenbeleuchtung für eine bessere Kontrolle über **den Backvorgang der Pizza**. Alle Oberflächen sind vollständig mit **verdampfter Steinwolle** isoliert, um Ihnen eine hervorragende Energieeffizienz zu garantieren, die Wärmeübertragung vom Ofen auf die umgebenden Küchenmöbel zu verhindern und eine bessere Luftqualität im Innenraum zu gewährleisten.

Die Paneele sind mit vorlackiertem Blech verkleidet, während die Struktur und die Frontpaneele aus **Edelstahl AISI 304** mit Scotch-Brite-Oberfläche bestehen; die elektrischen Heizelemente sind im Deckenbereich und im Bodenbereich gepanzert und können über ein Bedienfeld auf der rechten Seite geregelt werden. Die maximale Temperatur im Garraum beträgt 350 °C.

Wie funktioniert ein Elektroofen für Pizzerien und welche Vorteile bietet er gegenüber einem Gasofen?

Die meisten Elektroöfen für Pizzerien aus der „Linea Sottocosto“-Serie von Ristoattrezzature sind mit manuellen Thermostaten zur unabhängigen Regelung der Temperatur am Boden und an der Decke ausgestattet: Dies ermöglicht eine gleichmäßigere Wärmeverteilung im Garraum. Die digitalen Versionen einiger Profi-Öfen ermöglichen zudem die Programmierung des Ein- und Ausschaltens sowie des Garvorgangs entsprechend der für das Backen erforderlichen Zeit (kontinuierlich oder diskontinuierlich).

Vorteile:

- Der Ofen ermöglicht dank seiner vielfältigen Funktionen verschiedene Gararten
- Die Start- und Endzeiten des Backvorgangs sowie das Ein- und Ausschalten des Ofens lassen sich programmieren
- Die Montage des Geräts ist völlig unkompliziert, da kein Anschluss an die Gasleitung erforderlich ist

Abmessungen

Außenmaße	1300x1050x600 mm
Innenmaße	950x950x135 mm
Pizzadurchmesser	300 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	0 +350 °C
Elektrische Leistung	17 kW
Spannung	400 V
Stromversorgung	Elektrisch