

## Fours à pizzas



### Pizzaöfen "Standard"

- Elektromechanische Thermostate bis 450° C
- Ober- und Unterhitze getrennt schaltbar
- Schamottesteinboden
- Sicherheitsthermostat
- Gepanzerte Heizwiderstände
- Innenbeleuchtung

### Fours à pizza "Standard"

- Thermostats électromécaniques jusqu'à 450° C
- Réglages sole et voûte séparés
- Sole en pierre réfractaire
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées
- Éclairage d'enceinte



### Zweikammer Pizzaofen E12

Abmessung:

- B 980 x T 1270 x H 760 mm

Backkammern:

- 2 x B 700 x T 1050 x H 150 mm
- Temperatur maximal: 450° C
- 2 x 6 Pizzen zu je Ø 33 cm

Anschlusswert: 3NAC 400V – 14.4 kW

Gewicht: 178 kg

**Best.-Nr.: 202.1233**



### Four à pizza bicaméral E12

Dimensions:

- L 980 x P 1270 x H 760 mm

Enceintes:

- 2 x L 700 x P 1050 x H 150 mm
- Température jusqu'à 450° C
- 2 x 6 pizzas à Ø 33 cm

Puissance: 3NAC 400V – 14.4 kW

Poids: 178 kg

**Référence: 202.1233**

### Untergestell zum Pizzaofen E12

B 950 x T 1130 x H 850 mm

Ausführung Stahlblech, mit Grundboden

**Best.-Nr.: 202.306**



### Support pour modèle E12

L 950 x P 1130 x H 850 mm

En tôle laquée avec étagère

**Référence: 202.306**