

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 E18

Abmessung:

- B 1310 x T 1270 x H 760 mm

Backkammern:

- 2 x B 1050 x T 1050 x H 150 mm
- Temperatur maximal: 450° C
- 2 x 9 Pizzen zu je Ø 33 cm

Anschlusswert: 3NAC 400V – 24.0 kW

Gewicht: 243 kg

Best.-Nr.: 202.1833



Four à pizza bicaméral E18

Dimensions:

- L 1310 x P 1270 x H 760 mm

Enceintes:

- 2 x L 1050 x P 1050 x H 150 mm
- Température jusqu'à 450° C
- 2 x 9 pizzas à Ø 33 cm

Puissance: 3NAC 400V – 24.0 kW

Poids: 243 kg

Référence: 202.1833

Untergestell zum Pizzaofen E18

B 1300 x T 1130 x H 850 mm

Ausführung Stahlblech, mit Grundboden

Best.-Nr.: 202.309



Support pour modèle E18

L 1300 x P 1130 x H 850 mm

En tôle laquée avec étagère

Référence: 202.309