

Pizzaöfen

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



Einkammer Pizzaofen E6

Abmessung:

- B 980 x T 1270 x H 420 mm

Backkammer:

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

Anschlusswert: 3NAC 400V – 7.2 kW

Gewicht: 108 kg

Best.-Nr.: 202.633

Untergestell zum Pizzaofen E6

L 950 x T 1130 x H 850 mm

Best.-Nr.: 202.306



Four à pizza monocaméral E6

Dimensions:

- L 980 x P 1270 x H 420 mm

Enceinte:

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

Puissance: 3NAC 400V – 7.2 kW

Poids: 108 kg

Référence: 202.633

Support pour modèle E6

L 950 x P 1130 x H 850 mm

Référence: 202.306