

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 E8

Abmessung:

- B 980 x T 920 x H 760 mm

Backkammern:

- 2 x B 700 x T 700 x H 150 mm
- Temperatur maximal: 450° C
- 2 x 4 Pizzen zu je Ø 33 cm

Anschlusswert: 3NAC 400V – 9.6 kW

Gewicht: 123 kg

Best.-Nr.: 202.833

Untergestell zum Pizzaofen E8

B 950 x T 780 x H 850 mm

Ausführung Stahlblech, mit Grundboden

Best.-Nr.: 202.304



Four à pizza bicaméral E8

Dimensions:

- L 980 x P 920 x H 760 mm

Enceintes:

- 2 x L 700 x P 700 x H 150 mm
- Température jusqu'à 450° C
- 2 x 4 pizzas à Ø 33 cm

Puissance: 3NAC 400V – 9.6 kW

Poids: 123 kg

Référence: 202.833

Support pour modèle E8

L 950 x P 780 x H 850 mm

En tôle laquée avec étagère

Référence: 202.304