

# 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 E9

Abmessung:

- B 1310 x T 1270 x H 420 mm

Backkammer:

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

Anschlusswert: 3NAC 400V – 12.0 kW

Gewicht: 148 kg

**Best.-Nr.: 202.933**

### Untergestell zum Pizzaofen E9

B 1300 x T 1130 x H 850 mm

Ausführung Stahlblech, mit Grundboden

**Best.-Nr.: 202.309**



### Four à pizza monocaméral E9

Dimensions:

- L 1310 x P 1270 x H 420 mm

Enceinte:

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

Puissance: 3NAC 400V – 12.0 kW

Poids: 148 kg

**Référence: 202.933**

### Support pour modèle E9

L 1300 x P 1130 x H 850 mm

En tôle laquée avec étagère

**Référence: 202.309**