ITALFORNI Elektro-Pizza-Durchlaufofen Stein TSB

ITALFORNI Elektro-Pizza-Durchlaufofen Stein TSB

DER EINZIGE WELTWEIT, DER AUF STEIN BACKT

- patentiertes Verfahren
- einfach in der Handhabung, auch für ungelerntes Personal
- perfektes Backen bei geringem Verbrauch
- regelbare Bandgeschwindigkeit
- statische Hitze
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Außenmaße (B x T x H): 1170 x 2110 x 520mm
- Innenmaße (B x T x H): 670 x 1140 x 110mm
- Bandmaße (B x L): 590 x 2110 mm
- Temperaturbereich: bis 500 °C
- Gewicht: 308 kg
- Leistung: 10 KW medium - 19,5 KW maximum
- Anschluss: 400 V

Youtube:
https://www.youtube.com/watch?v=Ehx5UsBPd1g

Optionales Zubehör:
STSB 1: Untergestell - 1130 x 1150 x 360/560/760mm - gewünschte Höhe bitte bei der Bestellung angeben! (+ 963.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **15 135.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH