Stapelbarer Vollschamott-Pizzaofen ITALFORNI EC 09 - 9 Pizzen Ø 30cm

Stapelbarer ITALFORNI - Pizzaofen EC 9 für 9 Pizzen Ø 30cm

Ausführung:
- Version INOX
- Widerstände aus Inoxstahl, eingebaut in Schamottsteine
- ausgeglichene Flügeltüre mit unterem Scharnier
- Interne geschützte Beleuchtung
- digitale Temperatursteuerung
- Thermische Isolierung aus den garantiert besten Materialien
- Made in Italy

Technische Daten:
- Innenmaße (B x T x H): 930 x 930 x 170 mm
- Außenmaße (B x T x H): 1320 x 1260 x 400 mm
- Backkammer für 9 Pizzen Durchmesser 300 mm
- bzw. 2 Pizzableche mit 60x40cm
- **Backkammer komplett mit feuerfestem Schamottstein ausgelegt**
- Leistung: min. 4,5 KW max. 9,5 KW
- Elektrischer Anschluss: 400 V - 50 Hz
- Temperaturbereich: bis 450°C
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Gewicht: 200 kg

Optionales Zubehör:
RU70I: 4 Edelstahl - Räder, 2 davon mit Feststellbremse, Ø 125mm (+ 230.00 EUR zzgl. MwSt.)
SEC9: Untergestell für Pizzaofen (+ 714.00 EUR zzgl. MwSt.)
KC9: Edelstahl - Isolierhaube (unabdingbar) (+ 519.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **3 969.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH