

Stapelbarer Vollschatmott-Pizzaofen ITALFORNI BULL BL L - 8 Pizzen Ø 30cm

Stapelbarer ITALFORNI - Pizzaofen BULL BL L

Ausführung:

- Modular, bis zu 3 Öfen stapelbar
- Korpus aus lackiertem Stahl
- Hervorragende Isolierung, niedrige Außentemperatur
- gepanzerte Edelstahl-Heizelemente „hy-pe, integriert im Schamottboden und der Decke
- Digitales Touch-Bedienfeld
- Einstellbares Dampfablassventil
- Sicherheitsthermostat
- Ober- & Unterhitze getrennt regelbar
- Doppelt verglaste, gehärtete Tür
- Thermische Isolierung aus garantiert besten Materialien
- Ausbalancierte Flügeltüre mit unterem Scharnier
- Hochbeständige und effiziente Halogenlampen
- Made in Italy

Technische Daten:

- Innenmaße (B x T x H): 1230 x 630 x 170 mm
- Außenmaße (B x T x H): 1635 x 960 x 400 mm
- Backkammer für 8 Pizzen Ø 300 mm bzw. 3 Pizzableche mit 60x40cm
- **Backkammer komplett mit feuerfestem Schamottstein ausgelegt**
- Leistung: max. 8,5 KW
- Elektrischer Anschluss: 400 V - 50 Hz
- Temperaturbereich: von 60°C bis 450°C
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Gewicht: 220 kg

Optionales Zubehör:



BB66 L: Gärschrank auf Räder - 1635 x 960 x 680mm (+ 2 719.00 EUR zzgl. MwSt.)

KB L: Edelstahl - Isolierhaube (unabdingbar) mit Motor - 1635 x 1410 x 350mm (+ 2 779.00 EUR zzgl. MwSt.)

SB66 L: Untergestell für Pizzaofen auf Räder - 1640 x 965 x 680mm (+ 924.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **5 988.00 EUR** zzgl. MwSt.

