

Stapelbarer Vollschatmott-Pizzaofen ITALFORNI BULL BL S - 6 Pizzen Ø 30cm

Stapelbarer ITALFORNI - Pizzaofen BULL BL S

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): 930 x 630 x 170 mm
- Außenmaße (B x T x H): 1335 x 960 x 400 mm
- Backkammer für 6 Pizzen Ø 300 mm bzw. 3 Pizzableche mit 60x40cm
- **Backkammer komplett mit feuerfestem Schamottstein ausgelegt**
- Leistung: max. 7,3 KW
- Elektrischer Anschluss: 400 V - 50 Hz
- Temperaturbereich: von 60°C bis 450°C
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Gewicht: 195 kg

Optionales Zubehör:



SB66 S: Untergestell für Pizzaofen auf Räder - 1340 x 965 x 680mm (+ 924.00 EUR zzgl. MwSt.)

KB S: Edelstahl - Isolierhaube (unabdingbar) mit Motor - 1335 x 1410 x 350mm (+ 2 379.00 EUR zzgl. MwSt.)

BB66 S: Gärschrank auf Räder - 1335 x 960 x 680mm (+ 2 519.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **5 496.00 EUR** zzgl. MwSt.

