

OEM DOMITOR PRO 430 EM - Pizzaofen 4 Pizzen Ø 30cm

OEM DOMITOR PRO 430 EM - Pizzaofen 4 Pizzen Ø 30cm

Ausführung:

- Manuelle Version - elektromechanische Steuerung.
- Ober- und Unterhitze können einzeln eingestellt werden.
- Ausgestattet mit einem Hauptschalter, Betriebskontroll-Leuchten und zwei Thermostaten / Analoganzeige.
- Modularer, stapelbarer Ofen mit getrennter elektrischer Verbindung
- Vorderseite und Ofentür aus Stahl
- ergonomische Stahlgriffe
- Backkammer aus aluminiertem Blech
- Schamott-Bodenplatte - Stärke: 14 mm
- Sichtfenster aus feuerfestem Keramikglas
- Umweltfreundliche Isolierung aus Mineralwolle
- Rückstellbarer Sicherheitstemperaturbegrenzer mit manueller Entriegelung
- Halogenlampe für Innenbeleuchtung

- Gefertigt aus Edelstahl CNS 18/10
- Maximale Temperatur: 400°C
- Backkammern: B 630 x T 630 x H 115 mm
- Anschlusswert: 400 Volt / 2x 4,4 kW = 8,8 kW
- Abmessungen: B 882 x T 827 x H 390 mm

- **Kapazität: 4 Ø 30cm / 1 Ø 45cm / 1 Backblech 60x40cm**
- Nettogewicht: 158 kg

OPTIONAL: Elektronische Bedienung

Unabhängige Einstellung der Heizwiderstände für Ober- und Unterhitze in 20 Stufen (Tuning 5%).

Die thermostatische Regulierung der Temperatur erfolgt elektronisch (Präzision 1 °C) und kann über ein LED-Display abgelesen werden. Ausgestattet mit Hauptschalter und Innenbeleuchtung.



Ein Rauchabzugs-Kit liegt jedem neuen Gerät bei und kann bei Bedarf angeschlossen werden. Der Rauchabzug darf nicht verschlossen werden. Das Gerät wird ohne elektrische Anschlusskabel ausgeliefert.

Optionales Zubehör:

OMCPD43: Neutrale Dunstabzugshaube - 882x 933x170mm (+ 687.00 EUR zzgl. MwSt.)

OMCPD44: Komplette Dunstabzugshaube - 882x933x400mm (+ 1 517.00 EUR zzgl. MwSt.)

OMAC100R0: 4 Räder (2 mit Bremsen) (+ 281.00 EUR zzgl. MwSt.)

OM08009: DOMITOR PRO 430 DG mit digitaler Steuerung (+ 86.00 EUR zzgl. MwSt.)

OMSU490: Untergestell offen, BxTxH 882x772x677mm, Gewicht 42 kg (+ 647.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **1 896.00 EUR** zzgl. MwSt.

