

OEM DOMITOR PRO 630L EM - Pizzaofen 6 Pizzen Ø 30cm

OEM DOMITOR PRO 630 EM - Pizzaofen 6 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 aluminierterem 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 943 x T 630 x H 115 mm
- Anschlusswert: 400 Volt / 7,8 kW
- Abmessungen: B 1196 x T 827 x H 740 mm

- **Kapazität: 6 Ø 30cm / 2 Ø 45cm / 2 Backbleche 60x40cm**
- Nettogewicht: 218 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:

OMCPD66: Komplette Dunstabzugshaube - 119,6 x 93,3 x 40cm (+ 1 769.00 EUR zzgl. MwSt.)

OMCPD66: Neutrale Dunstabzugshaube - 119,6 x 93,3 x 17cm (+ 982.00 EUR zzgl. MwSt.)

OMSU491: Untergestell offen, BxTxH 119,6 x 77,2 x 87,3cm, Gewicht 47 kg (+ 666.00 EUR zzgl. MwSt.)

OM08010: DOMITOR PRO 630 DG mit digitaler Steuerung (+ 86.00 EUR zzgl. MwSt.)

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

Preis per Vorkasse: **2 701.00 EUR** zzgl. MwSt.

