



## Beschreibung

Snack-Pizzaofen mit wenig Platzbedarf für kleine Bistros,  
Cafés und Restaurants  
Schamottsteinboden 14 mm stark: Gleichmäßige  
Hitzeverteilung und besonders knusprige Backergebnisse  
Geeignet für Pizzen bis Durchmesser Ø 35 cm  
Thermostatische Temperaturregelung  
Oberhitze und Unterhitze separat regelbar  
Temperaturbereich 50-300°C  
Kontrolleuchten  
Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm  
Gehäuse Edelstahl

## Technische Daten

	<b>Elektr. Leistung:</b>	2 kW
	<b>Spannung:</b>	230V
	<b>Netzfrequenz:</b>	50Hz
	<b>Gasleistung:</b>	'0'
	<b>Breite x Tiefe x Höhe:</b>	550 x 498 x 252 mm
	<b>Netto-Gewicht :</b>	17 kg
	<b>Arbeitsfläche:</b>	410 x 370 x 90 mm
	<b>Anzahl der Waffeln:</b>	'0'