



## Beschreibung

Die neuen King Edward Pizzaöfen bringen klassisches Flair in Ihren Gastraum.

Schaffen Sie für Ihre Gäste die Atmosphäre einer traditionellen Pizzeria und unterstreichen Sie die handwerkliche Zubereitung Ihrer Pizza mit diesem optischen Akzent. Der stylische Vintage-Ofen ist garantiert ein Eye-Catcher. In dem eleganten Retro-Gehäuse versteckt sich ein professioneller Elektroofen mit moderner Technik.

- Für eine Pizza à Ø 35 cm
- Schamottsteinboden für perfekt knusprige Pizzen, Flammkuchen oder andere Backwaren
- Backfläche 380 x 380 mm
- Tür mit Sichtfenster
- Innenbeleuchtung
- Ober- und Unterhitze separat schaltbar
- Inklusive Warmhaltefach mit 2 Ebenen
- Halten Sie bis zu 2 Pizzen warm, während Sie die Bestellung fertig zubereiten oder bieten Sie einen Pizza-Snackverkauf mit einzelnen Stücken an, ohne dass diese auskühlen
- Separate thermostatische Regelung des Warmhaltefachs

## Technische Daten

	Elektr. Leistung:	2,75 kW
	Spannung:	230V
	Netzfrequenz:	50Hz
	Breite x Tiefe x Höhe:	570 x 610 x 815 mm
	Netto-Gewicht :	63 kg