



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

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