



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
2 Backkammern
Backkammergröße je 410 x 370 x 90 mm
Gehäuse Edelstahl

Technische Daten

	Elektr. Leistung:	3 kW
	Spannung:	230V
	Netzfrequenz:	50Hz
	Gasleistung:	'0'
	Breite x Tiefe x Höhe:	550 x 430 x 375 mm
	Netto-Gewicht :	34 kg
	Arbeitsfläche:	(2x) 410 x 370 x 90
	Anzahl der Waffeln:	'0'