



TECHNISCHES DATENBLATT

| | |
|---------------------------|------------|
| Volt | V 400/3 +N |
| Frequenz (Hz) | 50 |
| Bruttogewicht (Kg) | 217 |
| Breite (mm) | 1485 |
| Tiefe (mm) | 935 |
| Höhe (mm) | 425 |

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Elektrischer PIZZAOFEN für 6 PIZZAS Ø 34 cm, GARKAMMERN 105 x 70 x 15,5 h cm, modular, DIGITALE STEUERUNG, Temp. 60 - 500 °C, KING Line TOP Version:

- Konstruktion komplett aus **Edelstahl**
- **Revolutionäres IWOS-Kochsystem (Italian Wood Oven Substitute)** , das die **Luftzirkulation** in einem **Holzofen** mechanisch nachahmt. In der Praxis: - Die durch die Widerstände erhitzte Luft unter dem feuerfesten Stein wird durch spezielle Schlitze an den Seiten der Sohle in die Backkammer geleitet. - Auf diese Weise wird die Pizza durch die Hitze des feuerfesten Materials und einen Strom kochender Luft gebacken, wie es in einem Holzofen der Fall ist.
- **Pizzakapazität - 6 x Ø 34 cm ;**
- **Modular und stapelbar** bis zu **maximal 3 Öfen;**
- **Garraum komplett aus feuerfestem Material (Boden, Seiten und Deckel)** mit **sichtbarem Heizelement im Deckel ;**
- **Rektifizierter feuerfester Stein** (völlig glatt);
- Hochtemperatur- **Dichtungsmantel** zur besseren Isolierung der Tür des Ofen;
- Einstellbarer Kochdunstabzug;
-
- **Digitales Bedienfeld** und optimierte Software;
- Unabhängige Decken- und Bodenstromregelung;
- **Einstellbare Temperatur von 60 bis 500°C,**
- **Auto-Modus** zum Programmieren der automatischen Einschaltzeit;
- Möglichkeit, bis zu **9 Kochprogramme zu speichern;**
- **Elektronisches System, das eventuelle Fehlfunktionen anzeigt und identifiziert;**
- **Spartaste** zum Energiesparen, wenn keine Pizza gebacken wird;

-
- **Außenmaße** (mit Griff und Kabel): mm 1485x1140x425h
- 400 Volt AC 3/N/PE

Optional:

- **GA-SUPB6/1** Basisständer für 1 Kamera
- **GA-SUPB6/2** Basisständer für 2 Kameras
- **GA- CAP6** Dunstabzugshaube aus Edelstahl
- **GA-CL6** -Triebzelle

CE-Kennzeichnung
Hergestellt in Italien

VERFÜGBARE MODELLE



GA-KING6G

Elektrischer PIZZAOFEN, Pizzakapazität 6 x Ø 34 cm, KAMMER 105 x 70 x 15,5 h, VOLLSTÄNDIG AUS FEUERFESTEM MATERIAL, Temp. 60 - 500 °C, kW 10,4 - V. 400/3+N, Gewicht 217 kg, Abm. mm. 1485x935x425h

€ 3.576,30

Ohne MwSt
Versand berechnet werden

Lieferung

TECHNISCHES DATENBLATT

| KODE/FOTO | BESCHREIBUNG | PREIS/LIEFERUNG |
|----------------------------|---|--|
| <p>GA-ST2/KG6G</p> | <p>Stahl-Basishalterung für 2 Kameras</p> | <p>€ 797,95</p> <p><i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p> |
| <p>GA-PROOFER/E</p> | <p>Triebzelle für Pizzaofen</p> | <p>€ 822,88</p> <p><i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p> |
| <p>GA-ST1/KG6G</p> | <p>Stahl-Basisträger für 1-Modul-Pizzaofen</p> | <p>€ 847,82</p> <p><i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p> |
| <p>GA-HOOD/KG6G</p> | <p>Dunstabzugshaube für Pizzaofen</p> | <p>€ 847,82</p> <p><i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden</p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p> |



