



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,6
Nettogewicht (Kg)	17
Breite (mm)	550
Tiefe (mm)	430
Höhe (mm)	255

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTROBACKOFEN zum Erhitzen und Backen von Pizzen und Focaccias, ideal für Pizzerien und Rotisseries :

- **aus Edelstahl gefertigt** , mit **einer Garkammer aus aluminisiertem Blech** ,
- **Kochfläche aus feuerfestem Stein** ,
- **Wärmedämmung** durch aufgedampfte Steinwollebeschichtung,
- **Kammermaße 410x360x110h mm** , für **1 Pizza mit einem Durchmesser von 330 mm** ;
- **2 einstellbare Thermostate für Decke und Boden** ,
- **Temperatur 0°/ 350°C** ;
- gepanzerte Widerstände;
- **höhere Präzision und Energieeinsparung** ;
- Glas an der Tür, um das Produkt während des Kochens zu überprüfen;
- **Beleuchtung** im geschützten Raum.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RSI-SMALL/G	Elektrischer Pizzaofen für 1 PIZZA Durchmesser 330 mm, 1 KAMMER mm 410x360x110h mit feuerfestem Boden, V 230/1, Kw 1,6, Außenmaße mm 550x430x255h	€ 351,04 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden



TOTALE PIZZE Ø 33 cm

