

## TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio Via Carlo Pisacane, 134 61032 Fano (PU) Italy P.IVA IT0200411413 Tel. +39 0721 805911 FAX +39 0721 809794 e-mail: staff@technochef.it www.technochef.it www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973



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 Rotisserien:

- 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 ;
- $\circ\,$  2 einstellbare Thermostate für Decke und Boden ,
- Temperatur 0°/ 350°C;
- o 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

