



TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	3,2
Nettogewicht (Kg)	30
Breite (mm)	550
Tiefe (mm)	430
Höhe (mm)	435

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTROOFEN zum Erhitzen und Kochen von PIZZAS und Focaccias, ideal für Pizzerien und Grillrestaurants :

- aus Edelstahl gebaut , mit Garraum aus aluminiertem Blech ,
- **Kochfeld aus feuerfestem Stein ,**
- Wärmedämmung mit Steinwolleabdeckung,
- **2 unabhängige Backkammern mit den Maßen 410 x 360 x 110 mm , für 2 Pizzen mit einem Durchmesser von 330 mm .**
- **2 regelbare Thermostate für jeden Raum** (oben und unten),
- stärkere Isolierung und Isolierung der Räume voneinander;
- **Temperatur 0°/350°C ,**
- gepanzerter Widerstand,
- **höhere Präzision und Energieeinsparung ;**
- Glas an der Tür zur Überwachung des Produkts während des Kochens;
- **Beleuchtung** im geschützten Raum,

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RSI-SMALL/G2	Elektrischer Pizzaofen für Pizzen, 2 unabhängige Kammern mit den Maßen 410x360x110h mm, mit feuerfester Platte, V. 230/1, 3,2 kW, Außenmaße 550x430x435h mm	€ 528,82 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden



TOTALE PIZZE Ø 33 cm



TECHNO CHEF