



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



KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
RSI-SMALL/G2	Elektrischer Pizzaofen für Pizzen, 2 unabhängige Kammern von mm 410x360x110h, mit feuerfester Platte, V. 230/1, kW 3,2, Außenabmessungen mm 550x430x435h	Lieferung 4 bis 9 Tage

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

ELEKTROOFEN zum Erhitzen und Garen von PIZZAS und Focaccia, ideal für Pizzerien und Feinkostläden :

- eingebaut in Edelstahl , mit Garraum in aluminisierter Platte ,
- Kochfeld aus feuerfestem Stein ,
- Wärmedämmung durch Steinwollfutter,
- 2 unabhängige Backkammern mit den Maßen 410 x 360 x 110 h mm , für 2 Pizzen Durchmesser 330 mm ,
- 2 einstellbare Thermostate für jeden Raum (oben und unten),
- stärkere Isolierung und Isolierung der Räume voneinander;
- Temperatur 0°/ 350°C ,
- gepanzerte Widerstände,
- höhere Genauigkeit und Energieeinsparung ;
- Glas an der Tür, um das Produkt während des Kochens zu überprüfen;
- geschützte Raumbeleuchtung ,

**CE-KENNZEICHNUNG
HERGESTELLT IN ITALIEN**

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



TOTALE PIZZE Ø 33 cm

