

Pizzaofen ITALFORNI TKD-2 BREITVERSION - 6+6 Pizzen Ø 33cm

ITALFORNI Pizzaofen TKD-2

Ausführung:

- große Backkammer aus aluminiertem Edelstahlblech
- mit thermostatischer Temperatureinstellung
- Tür mit entgegengesetzt ausgeglichener Öffnung
- interne geschützte Beleuchtung
- **rustikale oder Inox Version wählbar**
- gußgekapselte Widerstände aus Innoxstahl
- thermische Isolierung aus garantiert besten Materialien

Technische Daten:

- 2 Backkammern mit separater, thermostatischer Temperaturregelung
- Backkammern für 6 + 6 Pizzen Durchmesser 330 mm
- Backfläche mit feuerfestem Schamottstein belegt
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- mit Sicherheitsthermostat
- Temperaturbereich: bis 500 °C
- Innenmaße (B x T x H): 2x 990 x 660 x 150 mm
- Außenmaße (B x T x H): 1240 x 940 x 700 mm
- Leistung: 13 KW
- elektrischer Anschluss: 400 V, 50 Hz

- Gewicht: 170 kg

- Made in Italy

Optionales Zubehör:

SKD2: Untergestell für Pizzaofen (+ 549.00 EUR zzgl. MwSt.)

TKDD-2: Digitale Steuerung mit 9 gespeicherten Programmen plus 1 manuelles Programm (+ 738.00 EUR zzgl. MwSt.)

RUOTE: Rädersatz für Untergestell (+ 179.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **2 722.00 EUR** zzgl. MwSt.

