



Stapelbarer Vollschatmott-Pizzaofen ITALFORNI EC 06 - 8 Pizzen Ø 30cm

Stapelbarer ITALFORNI Pizzaofen EC 6 für 8 Pizzen Ø 30cm

Ausführung:

- Version INOX
- Widerstände aus Innoxstahl, eingebaut in Schamottsteine
- ausgeglichene Flügeltüre mit unterem Scharnier
- Interne geschützte Beleuchtung
- digitale Temperatursteuerung
- Thermische Isolierung aus den garantiert besten Materialien
- Made in Italy

Technische Daten:

- Innenmaße (B x T x H): 1230 x 630 x 170 mm
- Außenmaße (B x T x H): 1620 x 960 x 400 mm
- Backkammer für 8 Pizzen Durchmesser 300 mm
- bzw. 3 Pizzableche mit 60x40cm
- **Backkammer komplett mit feuerfestem Schamottstein ausgelegt**
- Leistung: min. 4 KW max. 8.5 KW
- Elektrischer Anschluss: 400 V - 50 Hz
- Temperaturbereich: bis 450°C
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
- Gewicht: 220 kg

Optionales Zubehör:

RU70I: 4 Edelstahl - Räder, 2 davon mit Feststellbremse, Ø 125mm (+ 179.00 EUR zzgl. MwSt.)

SEC6: Untergestell für Pizzaofen (+ 714.00 EUR zzgl. MwSt.)

KC6: Edelstahl - Isolierhaube (unabdingbar) (+ 495.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorkasse: **4 495.00 EUR** zzgl. MwSt.