

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

Direkt zum Shop

https://gastro-roeder.de

Übersicht

GGF Pizzaofen, 2 Kammern, 18 Pizzen à 300 mm, 19,2 kW



Produktnummer: R19-PP0402930



Preis

3.269,90 €*

5.285,00 €* (38.13% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69

5312/ Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Beschreibung

- Außenmaße (BxTxH) 1150 x 1020 x 750 mm
- Innenmaße (BxTxH) 910 x 610 x 910 mm
- Zwei übereinander angeordnete Kammern
- Für jeweils neun Pizzen Ø 300 mm
- Schamotteböden, Höhe 17 mm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Mit Kammerbeleuchtung
- Mit Entlüftungskamin
- Gut isoliertes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Frontpaneel aus Edelstahl
- Übersichtliches Bedienpaneel mit Temperaturanzeige
- Mehrere Pizzaöfen stapelbar
- Bewährte Oualität aus Italien
- Passendes Untergestell Artikelnummer R19-PP0716116

Der solide konstruierte Pizzaofen der Serie Professional Strong mit zwei übereinander angeordneten Kammern wurde unter Verwendung hochwertiger Komponenten gebaut und ist für den professionellen Gebrauch prädestiniert.

Das kompakte, hervorragend isolierte Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl hat ein Frontpaneel mit scharnierten Ofenklappen aus Edelstahl. In beiden Kammern ist ein lebensmittelechter Schamottestein, der nicht nur die Wärme über einen längeren Zeitraum speichert und gleichmäßig abgibt, sondern auch Feuchtigkeit aufnimmt. So gelingen Pizza und Brot besonders knusprig.

Sie können bis zu 18 Pizzen mit einem Durchmesser von 30 cm gleichzeitig backen. Aber auch für Baguette, Quiches oder andere Backwaren ist der Ofen vielseitig im Einsatz.

Die Kammern verfügen über eine Beleuchtung, damit Sie die Backräume gut einsehen können. Die leistungsstarken Backöfen mit insgesamt 19,2 kW heizen zügig bis zu einer Temperatur von 500 Grad auf, Ober- und Unterhitze sind je nach Bedarf unabhängig voneinander steuerbar.



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼



Produktinformationen

Geschäftsart:	Lieferservice, Pizzeria
Anwendungsbereich:	Speisen Herstellung
Tätigkeitsbereich:	backen
Geräte Art:	Backgeräte
Geräte Breite:	1150 mm
Geräte Tiefe:	1020 mm
Geräte Höhe:	750 mm
Betriebsart:	Elektro
Anschlusswert:	400 Volt
Leistung:	19200 Watt
Farbe:	schwarz, silberfarbig
Produktqualität:	Made in Italy
Material:	Edelstahl 18/10, Pulverbeschichteter Stahl
Reinigung:	Handreinigung
Verfügbarkeit ca.:	ca. 3 - 4 Wochen
Versand:	Spedition