

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, 1 Kammer, 4 Pizzen à 360 mm, Vollschamott, 5,0 kW



Produktnummer: R19-PP0601436

Preis

1.589,00 €*

2.492,00 €* (36.24% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten





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

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

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Beschreibung

- Außenmaße (BxTxH) 1010 x 850 x 420 mm
- Innenmaße (BxTxH) 720 x 720 x 140 mm
- Mit einer Kammer
- Für vier Pizzen Ø 360 mm
- Vollschamotte
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Kammerbeleuchtung
- 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-PP0703102

Der solide konstruierte Pizzaofen der Serie Professional Extra Power mit einer Kammer wurde unter Verwendung hochwertiger Komponenten gebaut und ist für den professionellen Gebrauch prädestiniert.

Die besondere Stärke dieses Gerätes ist die Ausstattung der Backkammer mit Vollschamotte. So wird die Hitze von allen Seiten und gleichmäßig an Ihr Backgut weitergegeben. Zudem speichert der Schamottestein die Wärme über einen längeren Zeitraum und nimmt auch Feuchtigkeit auf. So gelingen Pizza und Brot besonders knusprig.

Das kompakte, hervorragend isolierte Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl hat ein Frontpaneel aus Edelstahl mit scharnierter Ofenklappe.

Sie können bis zu vier Pizzen mit einem Durchmesser von 36 cm gleichzeitig backen. Aber auch für Baguette, Quiches oder andere Backwaren ist der Ofen vielseitig im Einsatz. Die Kammer verfügt über eine Beleuchtung, damit Sie den Backraum gut einsehen können.

Der leistungsstarke Backofen mit 5 kW heizt 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
Tätigkeitsbereich:	backen
Geräte Art:	Backgeräte
Geräte Breite:	1010 mm
Geräte Tiefe:	850 mm
Geräte Höhe:	420 mm
Betriebsart:	Elektro
Anschlusswert:	400 Volt
Leistung:	5000 Watt
Farbe:	schwarz, silberfarbig
Produktqualität:	Hochwertige Profiqualität, Made in Italy
Material:	Edelstahl 18/10, Pulverbeschichteter Stahl
Reinigung:	Handreinigung
Verfügbarkeit ca.:	ca. 3 - 4 Wochen
Versand:	Spedition