

## Übersicht

# GGF Pizzaofen, 2 Kammern, 8 Pizzen à 360 mm, Vollschatmott, 12,0 kW



Produktnummer: R19-PP0602436

## Preis

**2.549,90 €\***

~~4.125,00 €\*~~ (38.18% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



## Beschreibung

- Außenmaße (BxTxH) 1010 x 850 x 750 mm
- Innenmaße (BxTxH) 720 x 720 x 140 mm
- Zwei übereinander angeordnete Kammern
- Für jeweils vier Pizzen Ø 360 mm
- Vollschatotte
- 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 Qualität aus Italien
- Passendes Untergestell Artikelnummer R19-PP0703102

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

Die besondere Stärke dieses Gerätes ist die Ausstattung der Backkammer mit Vollschatotte. 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 mit scharnierten Ofenklappen aus Edelstahl. Sie können bis zu acht Pizzen mit einem Durchmesser von 36 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 12 kW heizen zügig bis zu einer Temperatur von 500 Grad auf, Ober- und Unterhitze sind je nach Bedarf unabhängig voneinander steuerbar.

## Produktinformationen

|                           |                                            |
|---------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Geschäftsart:</b>      | Lieferservice, Pizzeria                    |
| <b>Tätigkeitsbereich:</b> | backen                                     |
| <b>Geräte Art:</b>        | Backgeräte                                 |
| <b>Geräte Ausführung:</b> | mit zwei Etagen                            |
| <b>Geräte Breite:</b>     | 1010 mm                                    |
| <b>Geräte Tiefe:</b>      | 850 mm                                     |
| <b>Geräte Höhe:</b>       | 750 mm                                     |
| <b>Betriebsart:</b>       | Elektro                                    |
| <b>Anschlusswert:</b>     | 400 Volt                                   |
| <b>Leistung:</b>          | 12000 Watt                                 |
| <b>Farbe:</b>             | schwarz, silberfarbig                      |
| <b>Produktqualität:</b>   | Hochwertige Profiqualität, Made in Italy   |
| <b>Material:</b>          | Edelstahl 18/10, Pulverbeschichteter Stahl |
| <b>Reinigung:</b>         | Handreinigung                              |
| <b>Verfügbarkeit ca.:</b> | ca. 3 - 4 Wochen                           |
| <b>Versand:</b>           | Spedition                                  |