

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 360 mm, Vollschamott, 26,4 kW



Produktnummer: R19-PP0602936



#### **Preis**

4.729,90 €\*

7.696,00 €\* (38.54% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



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

## **Beschreibung**

- Außenmaße (BxTxH) 1370 x 1210 x 750mm
- Innenmaße (BxTxH) 1080 x 1080 x 140 mm
- Zwei übereinander angeordnete Kammern
- Für jeweils neun Pizzen Ø 360 mm
- Mit Vollschamott
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Mit Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Gut isoliertes Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Frontpaneel aus Edelstahl
- Übersichtliches Bedienpaneel mit Temperaturanzeige
- Mehrere Pizzaöfen stapelbar
- Bewährte Oualität aus Italien
- Passendes Untergestell erhältlich: Artikelnummer R19-PP0718138

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 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 mit scharnierten Ofenklappen aus Edelstahl. Sie können bis zu 18 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 26,4 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
Tätigkeitsbereich:	backen
Geräte Art:	Backgeräte
Geräte Breite:	1370 mm
Geräte Tiefe:	1210 mm
Geräte Höhe:	750 mm
Betriebsart:	Elektro
Anschlusswert:	400 Volt
Leistung:	26400 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