

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI - A

1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 30 cm

Artikelnummer 493400019100

Listenpreis: **6.221,00 €**
zzgl. USt.



- MORETTI Professional Mono-Backkammer der Hochleistungsklasse serieP AMALFI
- Elektroanschluss
- Modulsystem für bis zu 3 Backkammern, übereinander stapelbar
- hell ausgeleuchtete komplett schamottierte Backkammer mit im Stein integrierten Heizspiralelementen, sandgestrahlte Oberfläche des Schamottsteins, nach außen hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit für Start / Stopp, Timer, Licht, Ober- / Unterhitze mit Thermoelement
- Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- doppelte Energiesparisolierung
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- manuell bedienbare Ofenklappe mit gefedertem Sicherheits-Türöffnungssystem in heavy-duty-Ausführung
- Wärmeschutzglas, im Bedarfsfall leicht austauschbar
- spezielle (leicht abnehmbare) Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, teils aluminisiert, einbrennlackierte Stahlblech-Seitenblenden in schwarz

Hinweis:

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen.

Ausstattung

Breite Verpackung	1220
Tiefe Verpackung	1800
Höhe Verpackung	900
Aufnahme (wahlweise)	6 x Pizzen mit Ø 30 cm
Verkleidung innen	Schamottstein rundum

Verkleidung außen	Edelstahl
Arbeitstemperatur	25 bis 450 °C
Bruttogewicht	272 kg
Nettogewicht	222 kg

Maße (mm)

Breite außen	1020
Tiefe außen	1423
Höhe außen	400
Breite innen	650
Tiefe innen	1035
Höhe innen	180
Tiefe bei geöffn. Klappe	1651

Technik

Energieverbrauch	3,6 kWh pro Betriebsstunde
Energieart	Elektro
Anschlusswert Elektro	7,1 kW / 3N / 50 Hz / 400 V