

MORETTI Elektro-Pizzaofen serieP AMALFI - B VINTAGE

1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 30 cm

Artikelnummer 493400019200VINTAGE

Listenpreis: **7.298,00 €**
zzgl. USt.



- MORETTI Professional Mono-Backkammer der Hochleistungsklasse serieP AMALFI – VINTAGE
- 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 Chromnickelstahl gefertigt, braun lackiert

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	1500
Tiefe Verpackung	1500
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 274 kg

Nettogewicht 224 kg

Maße (mm)

Breite außen 1320

Tiefe außen 1123

Höhe außen 400

Breite innen 950

Tiefe innen 735

Höhe innen 180

Tiefe bei geöffn. Klappe 1351

Technik

Energieverbrauch 3,6 kWh pro Betriebsstunde

Energieart Elektro

Anschlusswert Elektro 7,1 kW / 3N / 50 Hz / 400 V