PIZZAOFEN BISTRO 2/50 V

Kurzübersicht

- Edelstahl
- zwei Backkammern
- für 8 Pizzen mit Ø 250 mm
- platzsparende Größe

Artikelnummer

107.240

Preis (netto)

Preisnachlass: -39%
UVP des Herstellers ~~1.249,00 € *~~
Unser Tagespreis **767,39 €** *

PRODUKTINFORMATION

Ausführung:

- Gehäuse aus Edelstahl und lackiertes Stahlblech
- inkl. Beleuchtung
- mit 2 Thermostaten pro Backkammer
- isolierung aus Steinwolle
- stufenlose Steuerung der Temperatur
- besonders robuste Bauweise

Backkammer:

- eine Backkammer
- für 8 Pizzen mit je Ø 250 mm
- Innenmaß: je 620 x 500 x 120 mm
- Backfläche aus feuerfestem Schamottstein
- mit Sichtfenster

Einsatz:

- Der Pizzaofen Bistro 2/50 V ist bestens geeignet für Bistro´s und Imbisse. Er findet durch seine

platzsparende Größe fast in jeder Küche Platz. Die Backfläche ist aus feuerfestem Schamottstein ausgestattet für bessere Backergebnisse und zum Backen ohne Pizzablech. Der Pizzaofen Bistro
- 2/50 V wird nach der neuesten Technik des Pizzaofenbaus hergestellt und gefertigt. Er ist ein Spitzenprodukt italienischer Herstellung. Der Ofen ist aus Edelstahl und lackiertem Stahlblech extrem robust gefertigt.

TECHNISCHE DETAILS

Elektrischer Anschluss:

- 400 V / 50 Hz

Leistungsaufnahme:

- 7,50 kW

Temperaturbereich:

- +50°C / +320°C

Maße (BxTxH):

- 915 mm x 690 mm x 530 mm

Volumen:

- 0,33 m^3

Gewicht:

- 74,00 kg

TRANSPORT

Lieferung per

- Spedition

Lieferzeit

- 10 - 14 Werktage

Die Lieferung der Ware erfolgt in der Transportverpackung bis an die Bordsteinkante.

Bei schweren Gütern (Pizzaöfen etc.) sind von Ihnen geeignete Hilfsmittel für das Abladen und den Transport bereitzustellen.

Wenn es für eine zügige Abwicklung sinnvoll erscheint, nehmen wir Teillieferungen vor. Damit Sie so schnell wie möglich Ihre Ware erhalten, gilt dies insbesondere für den Fall, dass Lieferzeiten verschiedene Produkte stark voneinander abweichen. Kosten entstehen Ihnen durch die Teillieferungen keine.