

MORETTI ELEKTRO-PIZZAOFEN SERIES S50E PIZZA

1 Backkammer, für 2 Pizzen Ø 35 cm oder 1 Pizza Ø 45 cm oder 1 Blech EN 600 x 400,
bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar

Artikel-Nr.: 493600050



Beschreibung

- MORETTI Professional Backkammer der Energieeffizienzklasse serieS
- Elektroausführung
- hell ausgeleuchtete Kammer mit Schamottsteinboden, sandgestrahlt und nach außen hitzeisoliert
- Energiesparisolierung
- spezielle Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Dampfablass aus Edelstahl auf der Oberseite
- manuell bedienbare Ofenklappe mit durchgehendem Edelstahlgriff, nach vorne abklappbar mit Wärmeschutzglas
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C für beste Backergebnisse elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit mit mehrsprachigem 5"-Display für Start/ Stopp, Timer, Licht mit Thermoelement, Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- 100 Programm-Speicherplätze
- energieeffiziente automatische Temperaturregelung, welche sich an die Menge der zu backenden Produkte anpasst (Adaptive-Power Technology®)
- separate Temperaturregelung von Ober- und Unterhitze innerhalb der Backkammer (Dual-Temp Technology®)
- ECO-STAND BY® Technology für energiesparenden Ruhemodus
- POWER-BOOSTER® TECHNOLOGY = mehr Leistung bei Spitzenauslastung
- HALF-LOAD® TECHNOLOGY für nur zur Hälfte ausgelastete Backkammern
- Schnelltaste (HOTKEY) für Sofortzugriff auf das meistgenutzte Backprogramm
- Selbstdiagnose-Programm mit Fehleranzeige
- Doppelte-Backzeit-Taste, unabhängig vom gewählten Backprogramm nutzbar
- pro Wochentag zwei programmierbare An- und Abschaltzeitpunkte
- Überhitzungsschutz



- USB-Schnittstelle (DATA-FEED® SYSTEM)
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- automatisches Reinigungsprogramm
- 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.

Optional gegen Aufpreis auch mit Beschwadungsfunktion erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.

Sie erhalten das Gerät auch in Vollschatott-Ausführung oder mit einem spezialbeschichtetem Boden für Gebäck gegen Aufpreis sowie preisneutral mit nach oben öffnender Klappe. Bitte sprechen Sie uns an.

Informationen

Artikelnummer: 493600050

Verkleidung außen: Edelstahl

Verkleidung innen: Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden

Aufnahme (wahlweise): 2 x Pizzen mit Ø 35 cm

1 x Pizzen mit Ø 45 cm

1 x Pizzablech(e) 600 x 400 mm

Bruttogewicht: 210 kg

Nettogewicht: 160 kg

Arbeitstemperatur: 25 bis 450 °C

Produktionsschritt: Zubereiten

Abmessungen (mm)

Breite außen: 890

Tiefe außen: 1208

Höhe außen: 360

Breite innen: 475

Tiefe innen: 735

Höhe innen: 160

Breite Verpackung: 1100

Tiefe Verpackung: 1643

Höhe Verpackung: 860

Technik

Energieart: Elektro

Anschlusswert Elektro: 5,1 kW / 3N / 50 Hz / 400 V

Energieverbrauch: 0,8 kWh / 24h