

MORETTI ELEKTRO-PIZZAOFEN IDECK D 60.60 DIGITAL

2 Backkammern, für 4 und 4 Pizzen Ø 30 cm









Beschreibung

- MORETTI Elektro-Pizzaofen Serie iDeck 60.60 DIGITAL
- mit einer Backkammer für 4 + 4 Pizzen mit Ø 30 cm
- hell ausgeleuchtete Backkammer mit Schamottsteinboden
- direkt unterhalb des Bodens verstärkte Heizelemente
- verstärkte Energiesparisolierung, nach außen zusätzlich hitzeisoliert
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C, getrennt für Ober- und Unterhitze über Thermostat,
 - mit elektronischem Bedienfeld (belüftet), zur gradgenauen Steuerung der Ober- und Unterhitze,
 - 2 Temperaturfühler je Kammer für beste Backergebnisse durch den Abgleich der Temperatur
- Thermometer zum berührungslosen Abgleich der Temperatur in der Kammer
- mit elektronischer Steuerung für Start / Stopp, Licht, Ober- / Unterhitze
- stoßgeschützt eingebaute Innenbeleuchtung
- Edelstahl-Ofenklappe mit Edelstahlgriff und stabilem, federgestützem Türöffnungssystem
- Außengehäuse aus Edelstahl mit modernen Design-Elementen
- empfohlener Anschlusswert 400 V

Informationen

Artikelnummer: 493060060222 Verkleidung Aussen: Edelstahl

Verkleidung Innen: Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem

Schamottsteinboden

Fassungsvermögen: 4 + 4 x Pizzen mit Ø 30 cm

1 + 1 x Pizza mit Ø 50 cm

2 x Pizzablech(e) 600 x 400 mm

Bruttogewicht: 147 kg Nettogewicht: 133 kg

Arbeitstemperatur: 50 bis 450 °C







Produktionsschritt: Zubereiten

Abmessungen

Breite aussen: 850 Tiefe aussen: 991 Höhe aussen: 660 Breite innen: 610 Tiefe innen: 660 Höhe innen: 140

Tiefe bei geöffneter Klappe: 1145

Breite Verpackung: 1060 Tiefe Verpackung: 920 Höhe Verpackung: 840

Technik

Energieart: Elektro

Anschlusswert Elektro: 8,4 kW / 3N / 50 Hz / 400 V Energieverbrauch 24h: 4,2 kWh pro Betriebsstunde