

MORETTI ELEKTRO-PIZZAOFEN SERIES S120E PIZZA

1 Backkammer, für 6 Pizzen Ø 35 cm oder 3 Bleche EN 600 x 400, bis zu 3

Backkammern übereinander stapelbar

Artikel-Nr.: 493400219120



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 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: 493400219120

Verkleidung außen: Edelstahl

Verkleidung innen: Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden

Aufnahme (wahlweise): 6 x Pizzen mit Ø 35 cm

3 x Pizzen mit Ø 45 cm

3 x Pizzablech(e) 600 x 400 mm

Bruttogewicht: 320 kg

Nettogewicht: 270 kg

Arbeitstemperatur: 25 bis 450 °C

Produktionsschritt: Zubereiten

Abmessungen (mm)

Breite außen: 1660

Tiefe außen: 1032

Höhe außen: 360

Breite innen: 1245

Tiefe innen: 735

Höhe innen: 160

Tiefe bei geöffn. Klappe: 1443

Breite Verpackung: 1900

Tiefe Verpackung: 1700

Höhe Verpackung: 900

Höhe verpackung: 900

Technik

Energieart: Elektro

Anschlusswert Elektro: 12,0 kW / 3N / 50 Hz / 400 V

Energieverbrauch: 3,5 kWh pro Betriebsstunde