

## MORETTI ELEKTRO-PIZZAOFEN

### SERIES S100E PIZZA

1 Backkammer, für 4 Pizzen Ø 35 cm oder 2 Bleche EN 600 x 400, bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar

Artikel-Nr.: 493400219100



#### 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: 493400219100

Verkleidung Aussen: Edelstahl

Verkleidung Innen: Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden

Fassungsvermögen: 4 x Pizzen mit Ø 35 cm

2 x Pizzen mit Ø 45 cm

2 x Pizzablech(e) 600 x 400 mm

Bruttogewicht: 284 kg

Nettogewicht: 234 kg

Arbeitstemperatur: 25 bis 450 °C

Lufttemperatur: 350°C in 90 min

Produktionsschritt: Zubereiten

### **Abmessungen**

Breite aussen: 1365

Tiefe aussen: 1032

Höhe aussen: 360

Breite innen: 950

Tiefe innen: 735

Höhe innen: 160

Tiefe bei geöffneter Klappe: 1443

Breite Verpackung: 1560

Tiefe Verpackung: 1640

Höhe Verpackung: 900

## **Technik**

Energieart: Elektro

Anschlusswert: 9 kW / 400 V

Anschlusswert Elektro: 9,0 kW / 3N / 50 Hz / 400 V

Energieverbrauch 24h: 2,7 kWh pro Betriebsstunde