



professional pizza ovens

P134S gara

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Επιθετική και συναρπαστική αισθητική φούρνου.
- Κατασκευασμένος εσωτερικά - εξωτερικά από ανοξείδωτο.
- Η θερμοκρασία μπορεί να φθάσει τους 500°C.
- Ξεχωριστοί διακόπτες ρύθμισης των πάνω και κάτω στοιχείων θέρμανσης.
- Πιστοποίηση πυρίμαχης πλάκας για τα τρόφιμα.
- Διπλή γυάλινη πόρτα (κεραμικό γυαλί εσωτερικά και εξωτερικά προς αποφυγή κινδύνου κατά την λειτουργία του.
- Εγγυημένη βιομηχανική πόρτα
- Λαβή από ανοξείδωτο ατσάλι για καλύτερη διαχείριση.
- Εσωτερικός φωτισμός αλογόνου που δεν καταλαμβάνει χώρο μέσα στο θάλαμο ψησίματος.
- Πόρτα με μαλακό κλείσιμο.
- Υψηλής απόδοσης εξαερισμός μέσω εξωτερικού καλύμματος.



ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ

ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ	ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ	ΘΑΛΑΜΟΣ	ΒΑΡΟΣ	Διάμετρος Πίτσας	Χωρητικότητα
ΜxΠxΥ	ΜxΠxΥ	nr.		Ø	
69 b x 67 t x 40 h cm	35 b x 40 t x 13,5 h cm	1	40 kg	34 cm	1

TECHNICAL FEATURES

ΙΣΧΥΣ	TOP HEAT. EL.	BOT. HEAT. EL.	EL. POWER	THERMOSTAT	PYROMETER
220V / 230V ~ 50/60Hz	2700 W	750 W	3475 W	2 x 500 °C	1 x 600 °C