



PROFI PIZZAOFEN - DIGITAL



Design

- Aufbau aus Edelstahl
- Panoramaartiges Glas mit Hitzisolierungsfunktion
- Benutzerfreundliches Kontrollpanel
- "Made in Italy" Schamottsteine
- Monocoque-Doppeldeckerofen

Benutzererfahrung

- Präzise Hitzkontoll dank des digitalen Kontrollpanel
- Eingebauter Digital-Thermometer
- Unabhengig-gesteuerte Öfen
- Unabhengig-gesteuerte obere und untere Heizelemente
- Eingebauter Digital-Timer
- Bis 400 Grad Celcius beheizbar.

Technische Daten	PZ 7575 DE	PZ 10575 DE	PZ75105 DE
Gesamtleistung (KW)	12	16	16
Spannung (V , AC)	380/400	380/400	380/400
Frequenz (hz.)	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Ampere (A)	32	40	40
Stromkabel (Adern x mm ²)	5 x 4	5 x 4	5 x 4
MAX.-MIN. Betriebstemperatur (°C)	150-500	150-500	150-500
Backoberfläche	SCHAMOTTSTEIN	SCHAMOTTSTEIN	SCHAMOTTSTEIN
Thermostatspanne (°C)	70-500	70-500	70-500
Gesamtmaße (b-t-h) mm	1180x1130x784	1500x1130x784	1180x1500x784
MAX Neigung	5°	5°	5°
Klasse	1	1	1
IP-Klasse	IP 20	IP 20	IP 20
Nettogewicht (kg)	194	260	257