



## PROFI PIZZAOFEN

- Aufbau aus Edelstahl
- Unabhangige Steuerung fur obere und untere Heizelemente.
- Eingebauter Timer
- "Made-in-Italy" Schamottstein und Steinwollenisolierung
- Panoramaartiges Glas mit Hitzisolierungsfunktion
- Robustes Untergestell mit Ablageflaeche und Lenkrollen(Optional)
- Optional "Fullstone" Innenaufbau
- Bis 400 Grad Celcius beheizbar.



# TEKNİK ÖZELLİKLER

Technische Daten	10570	10570 E	10570 DE
Gesamtleistung (KW)	9,5	9,5	19
Spannung (V , AC)	380/400	380/400	380/400
Frequenz (hz.)	50 / 60	50 / 60	50 / 60
Ampere (A)	25	25	50
Stromkabel (Adern x mm <sup>2</sup> )	5 x 4	5 x 4	5 x 6
MAX.-MIN. Betriebstemperatur (°C)	150-500	150-500	150-500
Backoberfläche	ŞAMOT TAŞI	ŞAMOT TAŞI	ŞAMOT TAŞI
Thermostatspanne (°C)	70-500	70-500	70-500
Gesamtmaße (b-t-h) mm	135x95x38	135x95x148	135x95x166
MAX Neigung	5°	5°	5°
Klasse	1	1	1
IP-Klasse	IP 20	IP 20	IP 20
Nettogewicht (kg)	115	205	315