



DOME

Elektrisk pizzaugn

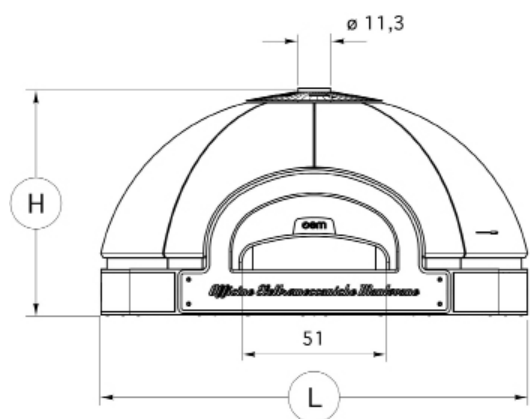
Ny elektrisk högpresterande pizzaugn

Idealisk för pizzabakning i napolitansk stil, samtidigt som den möjliggör en stor variation av olika sorters toppingar. Ugnens klassiska kupoldesign innebär att den med fördel kan placeras synlig för gästerna, i vilken typ av restaurang som helst.

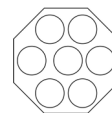
Den höga temperaturen tillsammans med utformningen av kammaren, garanterar ett extraordinärt framförande och gör den extremt lätt att använda.



MÅTT

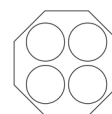


Max Temp. 530°C



7 pizzor ø 35

112/h*



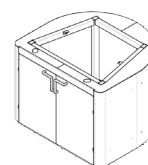
4 pizzor ø 45

36/h*

* Angivna värden är genomsnittliga och endast ungefärliga: produktionen kan variera beroende på vilken typ av produkt och arbetsmetoder/förhållanden som används.

Mått, kammare cm B x D x H			Externa mått cm B x D x H			kW Max Volt	Nettovikt
B	D	H	B	D	H	kW/volt	kg
109,8	115,4	16,5	150,2	155	80	16,3 - 400	416

TILLVAL



Externa
mått
cm B x D x H

140 x 134 x 109

Tekniska funktioner

- Maxtemperaturen är drygt 500°C
- Skräddarsydd värmeelement (form och sektion) som garanterar en omedelbar värmetillförsel när extra kraft behövs; de främre värmeelementen skapar en infraröd front som gör det möjligt att baka pizzor placerade mycket nära ugnsoppningen.
- Den åttkantiga kammaren och storleken på ugnens öppning gör att du kan baka pizzor i olika storlekar samtidigt.
- Rökutsläppet både inuti kammaren och genom det

främre draglocket stör inte bakningsprocessen.

- Den halvklotformade bakre delen gör det enkelt att placera pizzaugnen i ett hörn.
- Ugnens bakyta är i skräddarsytt "Sorrento biscuit"-material, vilket förbättrar bakningsprestandan och minskar samtidigt risken att bränna sig.
- Den eldfasta stenen placerad i taket och på sidorna ökar den termiska trögheten, vilket gör att ugnen kan lagra energi och frigöra den när det behövs.

Digital kontroll

- Inställningsbar kammartemperatur (Max 530°C)
- Inställningsbar effekt för tak och underplatta (0-100 %)
- Aktivering / avaktivering av frontvärmeelementen
- Belysning i kammaren
- Bakningstimer
- Schemalagd automatisk påslagning
- Ekonomifunktion: ökar den absorberade kraften och bibehåller den uppnådda temperaturen inne i kammaren

Specifikationerna i detta dokument kan ändras.