

Forni pizza elettrici a pietra lavica

Electrical lava rock pizza ovens

Fours à pizza électriques à pierre volcanique

Elektro-Lavastein-Pizzaöfen

Hornos de pizza eléctricos con piedra lávica



14100393

4-PIZZA-CB 500



Caratteristiche e vantaggi

- Piano di cottura in pietra lavica per cotture alla pala o in teglia
- Risparmio energetico e conservazione costante del calore
- Regolazione della temperatura fino a 450°C, regolazione indipendente del cielo e della platea
- Sportello ergonomico a battente incernierato in basso
- Termostato di sicurezza

Characteristics and advantages

- Lava stone cooking surface for cooking on the shovel or in a pan
- Energy saving and keeping constant heat
- Manual temperature adjustment up to 450°C, independent regulation of sky and ground
- Ergonomic door, hinged at the bottom
- Safety thermostat

Caractéristiques et avantages

- Plan de cuisson en pierre lavique, cuisson directe sur le sol ou dans des plaques
- Économie d'énergie, conservation constante de la chaleur
- Réglage de la température jusqu'à 450°C, réglage indépendant de la voûte et du sol
- Porte d'enfournement à battant articulée en bas
- Thermostat de sécurité

Merkmale und Vorteile

- Lavasteinkochfeld zum Kochen direkt auf der Lavasteinplatte oder in Pfannen
- Energieeinsparung, konstante Wärmezufuhr und Abgabe
- Manuelle Temperatureinstellung bis 450°C, unabhängige Regulierung von Himmel und Boden
- Ergonomische Klapptür unten angeschlagen
- Sicherheitsthermostat

Características y ventajas

- Superficie de cocción de piedra de lava, cocción directa sobre piedra de lava o en bandeja
- Ahorro de energía, mantenimiento constante del calor
- Ajuste de la temperatura hasta 450°C, regulación independiente del cielo y del suelo
- Puerta ergonómica batiente con bisagra inferior
- Termostato de seguridad

Modello Model Modèle Modell Modelo	Larghezza Width Largeur Breite Anchura	Profondità Depth Profondeur Tiefe Profundidad	Altezza Height Hauteur Höhe Altura	N. Camere No. Chambers N. Chambres Nr. Kammern N° Cámaras	Dimensioni camera (LxPxH) Chamber dimensions (WxDxH) Dimensions chambre (LxPxH) Kammer Abmessungen (BxTxH) Dimensiones cámara (AxPxH)	N. Pizze No. Pizzas N. Pizzas Nr. Pizzen N° Pizzas	Temperatura Temperature Température Temperatur Temperatura	Tensione Voltage Tension Spannung Voltaje	Potenza Power Puissance Leistung Potencia	Peso Weight Poids Gewicht Peso
4-PIZZA-CB 500	750 mm	620 mm	280 mm	1	505x520x110 mm	4*	30°-450°C	230V~/230V 3~ 400V 3N~ (50/60 Hz)	3 KW	48 Kg

* ø Pizza 25 cm

Accessori

Optionals / Accessoires
Zubehör / Accesorios

Cavalletti smontabili in acciaio inox
Demountable stainless steel stands
Chariots démontables en acier inox
Edelstahl-Untergestelle
Caballetes desmontables en acero inox

14100396

Info tecnica

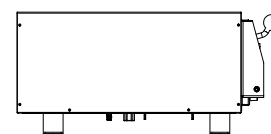
Technical info / Infos techniques
Technische Info / Info técnica

	230V~	230V 3~	400V 3N~
Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	Schuko 230V~	16 A (3P+T)	16 A (3P+N+T)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 13 A Max. current 13 A Courant max. 13 A Max. Strom 13 A Corriente máx. 13 A	Corrente max. 8 A Max. current 8 A Courant max. 8 A Max. Strom 8 A Corriente máx. 8 A	Corrente max. 5 A Max. current 5 A Courant max. 5 A Max. Strom 5 A Corriente máx. 5 A
Cavi di alimentazione Power cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1		

ALTEZZA HEIGHT HAUTEUR HÖHE ALTURA



LARGHEZZA WIDTH LARGEUR BREITE ANCHURA



PROFONDITÀ DEPTH PROFONDEUR TIEFE PROFUNDIDAD

