

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



14100513

4-PIZZA-CB-VI*



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

- * Sportello con vetro e illuminazione interna
- * Door with glass and internal lighting
- * Porte vitrée et éclairage interne
- * Mit Glastür und Innenbeleuchtung
- * Puerta con cristal y iluminación interna

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 (AxPxA)	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-VI	870 mm	720 mm	280 mm	1	625x620x110 mm	4*	30°-450°C	230V~/230V 3~ 400V 3N~ (50/60 Hz)	4 KW	60 Kg

* ø Pizza 30 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

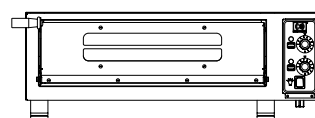
14100388

Info tecnica

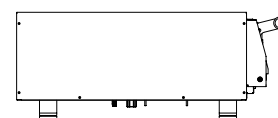
Technical info / Infos techniques
Technische Info / Info técnica

	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. 18 A Max. current 18 A Courant max. 18 A Max. Strom 18 A Corriente máx. 18 A	Corrente max. 11 A Max. current 11 A Courant max. 11 A Max. Strom 11 A Corriente máx. 11 A	Corrente max. 6 A Max. current 6 A Courant max. 6 A Max. Strom 6 A Corriente máx. 6 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

