

- Gerät zur Aufstellung auf Tischen und Aktionstheken
- Komplette Außenverkleidung aus Edelstahl 1.4301
- Backraumklappe mit Doppelglasscheibe, horizontalem Anschlag und Kunststoffgriff
- Jede Backraumkammer jeweils mit getrennt regelbarer Ober- und Unterhitze, thermostatisch regelbar zur variablen Einstellung für verschiedene Lebensmittel
- Backraumbeleuchtung mit Schutzglas
- Schamotte-Platte als Backboden flächenbündig zur vorderen Einschubkante integriert
- Zur Reinigung ist eine Innentemperatur von 430°C möglich
- Geräte steckerfertig zum Anschluss an 230 V Steckdose

- Appliance to be placed on tables and action counters
- External panelling made of stainless steel 1.4301
- Flap door with double glazed window, hinged horizontally and equipped with plastic handle
- Independent upper and lower temperature control of each baking chamber, thermostatically adjustable according to the needs of various foods
- Integrated inner lightening of each chamber, safety glass
- Baking stone made of fire proof rock is flush to the bottom of the opening
- Temperature of 430°C can be achieved for cleaning
- Appliances ready to plug-in for connection to 230 V socket



Anwendung

- Flammkuchen
- Pizza
- Toast, Baguette
- Gratiniere, Überbacken und vieles andere

Application

- Pies, Tarts
- Pizza
- Toast, Baguettes
- Gratination, baking, roasting, and much more

Typ Model	Backrohre Chambers	Abmessung (mm) Dimension (mm)	Backraum (mm) Baking Chamber (mm)	Leistung (kW) Power (kW)
PZO 108	1	520 x 600 x 250	350 x 415 x 90	1,725
PZO 208	2	520 x 600 x 400	350 x 415 x 90	3,450