

Pizzaofen EPYD8

Typ: **622701**



Ausführung:

Pizzaofen EPYD8
mit Activestone®

Werkstoff: Front und Seitenverkleidung komplett
Edelstahl.

Der Pizzaofen ist mit einem digitalem Bedienfeld und
Backkammer mit Activestone-System zur Reduzierung der
Aufheizzeit und des Energieverbrauchs ausgestattet.

Das Activestonesystem gewährleistet eine größere
Gleichmäßigkeit der Temperatur.

Energiesparende hochwertige Isolierung aus Steinwolle.
Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türkappen

ACTIVESTONE®:

- ist ein hoch effizientes Heizsystem für mit Stein
ausgekleidete Pizzaöfen.
- reduziert die Aufheizzeit des Schamottsteins um
etwa 50 % im Vergleich zu Systemen anderer
Wettbewerber
- senkt dadurch die Energiekosten und die
Zubereitungszeiten um 25%.
- enthält einen Temperatursensor in der Mitte des
feuerfesten Steins, um die schnelle
Temperaturregulierung zu ermöglichen
- schützt die Heizelemente und erhöht die
Lebensdauer der Heizelemente um ein Vielfaches
- ermöglicht eine gleichmäßige Erhitzung der
gesamten Oberfläche
- erreicht die Maximaltemperaturen des Heizelements
nahezu ohne Wärmeverlust

Technische Daten:

Breite:	1130 mm
Tiefe:	1010 mm
Höhe:	720 mm
Temperatureinstellung:	85° - 400°C
Anschlusswert:	400V / 13,2 kW
Gewicht:	183 kg

Version: 01/23, Maße sind ca.- Maße. Technische Änderungen und drucktechnisch bedingte Farbabweichungen vorbehalten.



Locher Großküchen-Geräte GmbH

Karlsberger Str. 3 | D-87471 Durach | Tel.: 0831/5238339-0 | Fax. -15
www.locher.info | office@locher.info