

Pizzaofen EP105/2 -Vollschamott-

Hersteller: Locher Großküchen – Geräte GmbH
Typ: 622769



Ausführung:

Pizzaofen EP105/2

Zweikammerofen mit Vollschamott

Seitenverkleidung und Front komplett in Edelstahl
Glatte Oberflächen ermöglichen eine optimale Reinigung.

Jede Backkammer ist vollständig mit
Schamottsteinverkleidung ausgestattet
Energiesparende hochwertige Isolierung aus
Steinwolle, Gepanzerte Heizwiderstände
Tür mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung
Wartungsfreie scharnierlose Türklappen
Fassungsvermögen: 2 x 6 Pizzen Ø 30/34 cm
Ober- und Unterhitze getrennt regelbar
Jede Backkammer ist mit Hauptschalter,
mechanischem Thermometer und zwei
Thermostaten ausgestattet

Technische Daten:

Breite:	990 mm
Tiefe:	1270 mm
Höhe:	680 mm
Backkammer:	2 x 670 x 1030 x 130 mm
Fassungsvermögen:	2 x 6 Pizzen Ø 30/34 cm
Temperatureinstellung:	85° - 400°C
Anschlusswert:	400 V 14,6 kW
Gewicht:	237 kg

Version: 01/21; 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