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

Serie
Line
Série
Modell
Serie

Cod. 14100513 - **4-PIZZA-CB-VI**

4-PIZZA-CB-VI

Caratteristiche e vantaggi
- Piano di cottura in pietra lavica, cottura diretta sulla platea o in teglia
- Risparmio energetico - 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 hob for direct cooking on the lava stone slab or in a pan
- Energy saving - constant heat input and delivery
- Manual temperature setting 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

4-PIZZA-CB-VI

Accessori
Optionals
Accessoires
Zubehör
Accessorios

Cavalletti smontabili in acciaio inox su ruote con ripiano intermedio
Demountable stainless steel stands on wheels with intermediate shelf
Chariots démontables en acier inox sur roulettes avec étagère intermédiaire
Inox-Untergestelle auf Rädern mit Zwischenablage
Caballetes desmontables de acero inox con ruedas y estante intermedio

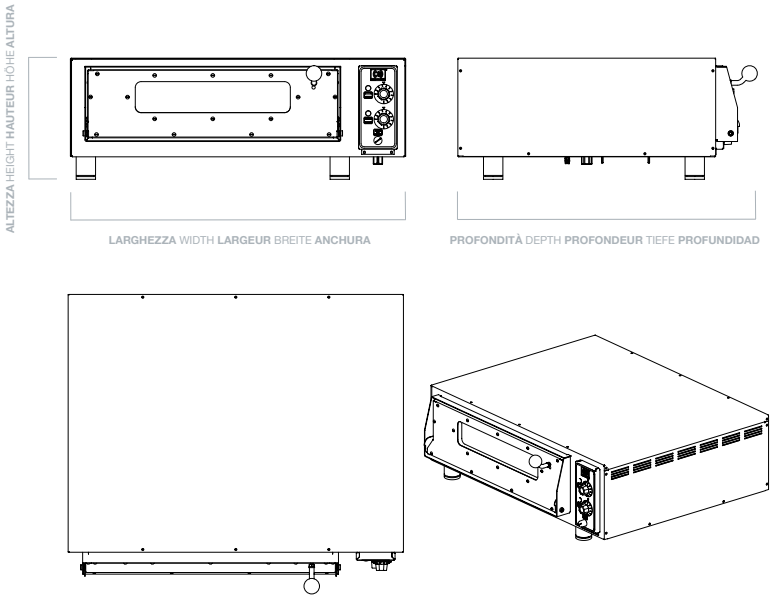
Cod. 14100388

Ripiano intermedio extra per cavalletto
Extra intermediate shelf for stand
Étagère intermédiaire extra pour chariot
Extra Zwischenablage für Untergestell
Estante intermedio extra para caballete

Cod. 04040564

Info tecnica
Technical info
Infos techniques
Technische Info
Info técnica

	230V~	230V 3~	400V 3N~
Tipo presa Socket Prise Anschlussdose Toma de enchufe	Schuko	16 A (3P+T)	16 A (3P+N+T)
Collegamento elettrico Electrical connection Connexion électrique Elektrische Anschlüsse Conexión eléctrica	Corrente max. 18 A Max. Voltage 18 A Courant max. 18 A Max. Strom 18 A Voltaje máx. 18 A	Corrente max. 11 A Max. Voltage 11 A Courant max. 11 A Max. Strom 11 A Voltaje máx. 11 A	Corrente max. 6 A Max. Voltage 6 A Courant max. 6 A Max. Strom 6 A Voltaje máx. 6 A
Cavi di alimentazione Power Cables Câbles d'alimentation Stromkabel Cables de alimentación	1		



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) Dimensiónes 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	625 x 620 x 110 mm	4*	30° - 450°C	230V~/230V 3~/400V 3N~	4 KW	Kg 60

* ø Pizza 30 cm - ø Pizza 30 cm - ø Pizza 30 cm - ø Pizza 30 cm - ø Pizza 30 cm