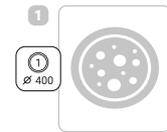




PIZZAÖFEN COMPACT

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée.
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN COMPACT

- für Pizzen mit bis zu Ø 40 cm
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



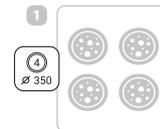
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	T °C	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0901140	eine Kammer	555	460	290	405	405	110	bis zu 500	26	2,2	230	825,00	1
PP0902140	zwei Kammern	555	460	535	405	405	180	bis zu 500	29	4,4	400	1560,00	1

PIZZABEDARF

PIZZAÖFEN PROFESSIONAL

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN GREDIL

- Front aus Edelstahl
- Gehäuse aus schwarzem pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar

GREDIL



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H min (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0201435	eine Kammer	925	835	335	700	700	140	50	4,8	400	1408,00	1
PP0202435	zwei Kammern	925	835	545	700	700	140	91	9,6	400	2086,00	1



PIZZABEDARF



PIZZAOFEN PROFESSIONAL

- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 400°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0301436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	115	6	400	1495,00	1
PP0302436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	200	12	400	2322,00	1
PP0302636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	300	18	400	2947,00	2

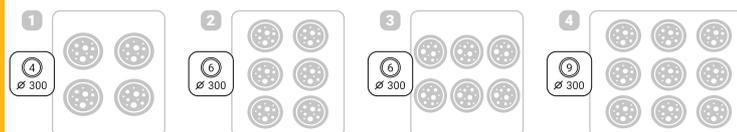
PIZZABEDARF



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Die Öfen eignen sich zur Zubereitung von Pizzen oder auch z.B. für überbackene Baguettehälften, Toasts, Quiche und Crème Brûlée
- Die Modelle sind für kleine und mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung der Pizzen im Ofen:

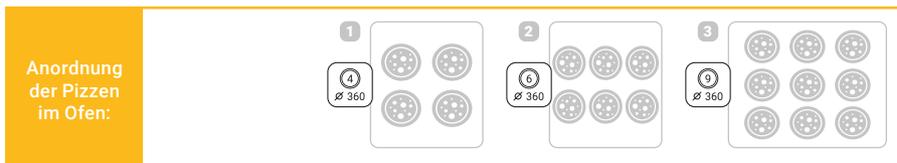


PIZZAOFEN

- Front aus Edelstahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0401430	eine Kammer	900	735	420	610	610	140	78	4,2	400	1667,00	1
PP0402430	zwei Kammern	900	735	750	610	610	140	135	8,4	400	2909,00	1
PP0402630	zwei Kammern	900	1020	750	610	910	140	178	14,4	400	3234,00	2
PP0411630	eine Kammer	1150	735	420	910	610	140	112	6,4	400	2210,00	3
PP0412630	zwei Kammern	1150	735	750	910	610	140	187	12,8	400	3848,00	3
PP0401930	eine Kammer	1150	1020	420	910	910	140	145	9,6	400	2906,00	4
PP0402930	zwei Kammern	1150	1020	750	910	910	140	252	19,2	400	5037,00	4



PIZZAOFEN

- pulverbeschichtetem Stahl
- Schamottboden
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0501436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	103	5	400	2009,00	1
PP0502436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	174	12	400	3089,00	1
PP0512636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	240	18	400	4504,00	2
PP0502936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	346	26,4	400	5857,00	3

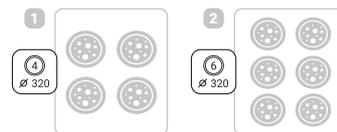
PIZZABEDARF



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN E-START LINE

- Schamottboden
- Temperatureinstellung bis 500°C
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Entlüftungskamin
- Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl, schwarz
- Frontpaneel aus Edelstahl

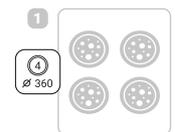


Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0001432	eine Kammer	900	785	420	660	660	140	73	4,2	400	1508,00	1
PP0002432	zwei Kammern	900	785	750	660	660	140	123	8,4	400	2222,00	1
PP0002632	zwei Kammern	900	1080	750	660	990	140	159	14,4	400	2649,00	2



PIZZABEDARF

Anordnung
der Pizzen
im Ofen:



PIZZAOFEN S-LINE

- für Pizzen bis zu Ø 36 cm
- Multi-Heizsystem
- Temperatureinstellung bis 450°C
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- Schamottboden
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar
- Frontpaneel aus Edelstahl



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1401436	eine Kammer	1050	826	420	720	720	145	115	6	400	820,00	1
PP1402436	zwei Kammern	1050	826	760	720	720	145	205	2x6	400	1548,00	1



PIZZABEDARF

GAS PIZZAÖFEN PROFESSIONAL STRONG

- Diese Linie dient zur stetigen Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für mittelgroße Gastronomiebetriebe empfohlen



GAS PIZZAOFEN

- für Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 30 oder 36 cm
- Heizsystem mit 4 Brennern
- elektronische Temperaturregelung mit 1° Einteilung
- Temperatureinstellung bis 450°C
- mit Piezozündung
- mit Schamottboden
- Innenbeleuchtung
- Gehäuse aus schwarz lackiertem Stahlblech
- Flüssiggasdüsen G30 im Lieferumfang enthalten

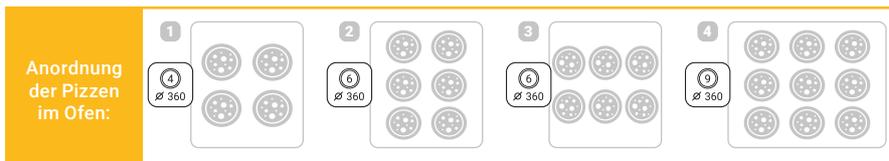


Artikelnr.	Anordnung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP1301432	eine Kammer	1000	1010	470	620	620	155	112	13,9	G20	4525,00	1
PP1301436	eine Kammer	1095	1110	472	720	720	155	132	17,0	G20	5053,00	2



PIZZAÖFEN PROFESSIONAL EXTRA POWER

- Diese Linie leistungsfähiger Geräte dient zur Zubereitung von allen Arten von Pizzen
- Die Modelle sind für Gastronomiebetriebe mit zahlreicher Kundschaft empfohlen



PIZZAOFEN

- Vollschamott
- Temperatureinstellung 0°C bis 500°C
- Kammerbeleuchtung
- Entlüftungskamin
- Ober- und Unterhitze separat regelbar



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	B (innen) mm	T (innen) mm	H (innen) mm	G kg	P kW	Volt	Preis (€) netto	Anordnung
PP0601436	eine Kammer	1010	850	420	720	720	140	127	5	400	2374,00	1
PP0602436	zwei Kammern	1010	850	750	720	720	140	226	12	400	3931,00	1
PP0602636	zwei Kammern	1010	1210	750	720	1080	140	316	18	400	4914,00	2
PP0611636	eine Kammer	1370	850	420	1080	720	140	174	9	400	3234,00	3
PP0612636	zwei Kammern	1370	850	750	1080	720	140	306	18	400	5775,00	3
PP0602936	zwei Kammern	1370	1210	750	1080	1080	140	436	26,4	400	7337,00	4



PIZZABEDARF

UNTERGESTELL FÜR PIZZAÖFEN

• Selbstmontage



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Preis (€) netto
PP0714106	Passend zu PP0714106, PP0714106	1064	840	1005	372,00
PP0701785	Passend zu PP0201435, PP0202435	785	770	1000	369,00
PP0702910	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	910	745	1000	369,00
PP0712091	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	910	1030	1000	351,00
PP0703102	Passend zu PP0301436, PP0302436, PP0501436, PP0502436, PP0601436, PP0602436	1020	860	1000	369,00
PP0714102	Passend zu PP0301636, PP0302636, PP0501636, PP0502636, PP0601636, PP0602636	1020	1220	1000	351,00
PP0715116	Passend zu PP0801432, PP0802432	1160	745	1000	351,00
PP0716116	Passend zu PP0201435, PP0202435	1160	1030	1000	351,00
PP0717138	Passend zu PP0301430, PP0302430, PP0401430, PP0402430	1380	860	1000	351,00
PP0718138	Passend zu PP0301630, PP0302630, PP0401630, PP0402630	1380	1220	1000	588,00
PP0704109	Passend zu PP1301436	1095	940	1000	471,00
PP0705905	Passend zu PP0001432	905	795	1000	446,00
PP0706905	Passend zu PP0002432, PP0002632	905	1090	1000	459,00
PP0707565	Passend zu PP0901140, PP0902140	565	470	1000	330,00