

Product Data Blad

Izzo forno SNC6



Front van echt koper

gepoedercoat
onderstel
op wielen

Kenmerken

- * Professionele steenoven
- * Geschikt voor elektra 400V
- * Klassieke vormgeving
- * Wordt geassembleerd geleverd
- * CE Gecertificeerd

Opties

- Professionele scheppenset (HACCP)
- Pizzamessen
- Deegbakken
- Digitale thermometer
- Eigen naam in het koper
- RAL kleuren naar keuze
- Deegkneders
- Besturingspaneel aan voorzijde



Specificaties

Interne afmetingen	75 x 113 cm
Gewicht	580 Kg
Aantal pizza's	6 stuks Ø 33 cm
Afmetingen ingang	51 x 15 cm
Dikte vloerisolatie	n/a
Dikte koepelisolatie	n/a
schoorsteen diameter	14,5 cm
bakvloer en plafond stenen	biscotto di Sorrento
plafond dikte	4 cm
vloer dikte	4 cm
Vermogen plafond heaters (Kw/h)	max. 9,7
Vermogen vloer heaters (Kw/h)	max. 3,5
Benodigde voeding	400V 32A
Temperatuur oven	450°
10 uur na het uitzetten	220°
baktijd pizza	60-90 sec.

Noot:

zoals wettelijk voorgeschreven dienen de benodigde wandcontactdozen door een erkend installateur te worden aangesloten.
Omdat er geen rook vrijkomt is het niet noodzakelijk deze oven een eigen rookgasafvoer te geven.

Montage

De oven wordt kant en klaar afgemonteerd aangeleverd. De oven staat op wielen en kan door de gebruiker op zijn uiteindelijke plaats worden gereden.

In bedrijf stellen

Het in bedrijf stellen van deze oven wordt door Fornitalia op locatie verzorgd.

Garantie

Op deze oven heeft u 1 jaar volledige fabrieksgarantie mits correct onderhouden

Onderhoud

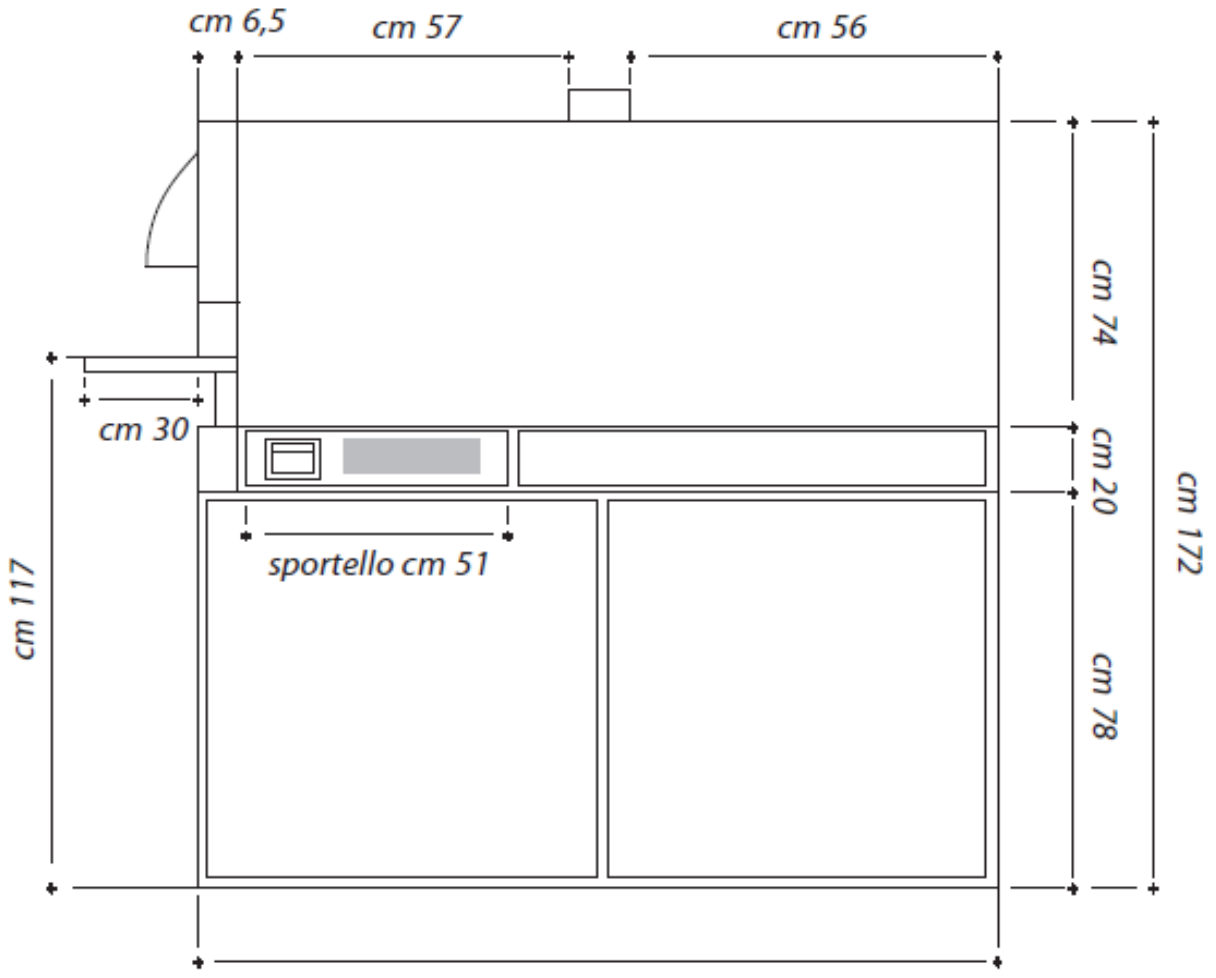
Gebruik voor het onderhoud van de vloer alleen harde en zachte borstels.
Gebruik **nooit water in de oven !**
Asresten regelmatig uit de oven halen.

De buitenzijde van de koepel kan met een vochtige doek worden afgenomen.

** is optioneel



0031-610654965



cm 135

