



Maxipizza



BACKÖFEN FÜR RUNDE UND LÄNGLICHE PIZZA

Eine Serie von professionellen elektrischen Backöfen moderner Konzeption, die ausdrücklich für das Backen von Pizza vom Blech entwickelt wurde. Sechs Modelle mit unterschiedlichen Produktionsmöglichkeiten, die mit zwei, drei oder vier Backkammern ausgestattet sind, die dem Anwender eine große Flexibilität beim Einsatz bieten. Durch die angewandten spezifischen technischen Lösungen ist jedes Modell in der Lage, hohe Leistungen hinsichtlich Zuverlässigkeit, Effizienz, Sicherheit und praktischer Benutzung zu bieten.



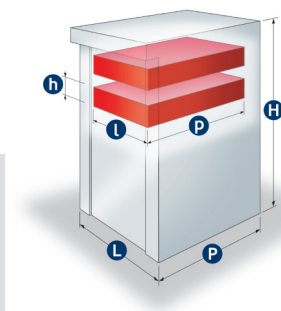
Die Modelle Maxipizza, Special Pb, Special PC und können mit elektronischen oder elektromechanischen Bedienelementen versehen werden.



Mod. C2-8213

Mod. C2-9213

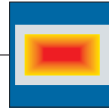
Modd. C2-12210 / C2-12213



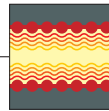
Modell	Außenabmessungen			Innenabmessungen			Leistung		Gewicht
	L	cm P	H	l	cm p	h	min	max	
C2-8213	132	170	197	82	135	18/18	4,5	18	800
C2-9213	142	170	197	92	135	18/18	5	24	900
C2-12210	172	140	197	122	105	18/18	6	24	1.050
C2-12213	172	170	197	122	135	18/18	6	32	1.150



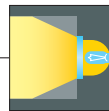
Monolithischer, robuster und kompakter Aufbau, vollständig aus Edelstahl gebaut. Wird bei den Standard-Konfigurationen mit zwei und drei übereinander liegenden Backkammern, je nach den verschiedenen Produktionskapazitäten mit unterschiedlichen Abmessungen hergestellt.



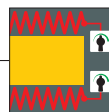
Backkammer zum selbständigen Arbeiten mit vollkommen unabhängigen Funktionen und Bedienelementen ausgelegt. Die im Ofen berechnete Dämmung und der hohe Wert der verwendeten Isolierung tragen zu einer hohen Energieeinsparung bei und beschränken die Wärmeverluste.



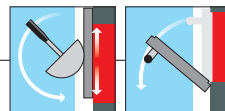
Die elektrischen Widerstände aus Nickel-Chrom-Legierung befinden sich in dazu vorgesehenen Rahmen, die sich auf der gesamten Oberfläche des Bodens und der Decke der Backkammer erstrecken. Die besondere Anordnung sichert die gleichmäßigere Ausbreitung der Wärme, die Fähigkeit zur Aufrechterhaltung der Temperatur und eine höhere Effizienz beim Backvorgang.



Die Beleuchtung im Inneren erfolgt mittels Halogenleuchten zu 12V, die von einem Schirm mit doppeltem gehärtetem Kristall geschützt sind.



Elektromechanische, für jede Kammer unabhängige Bedienelemente sehen ein Paar Wechselschalter für die getrennte Regelung der Wärmeabgabe zwischen Decke und Boden vor.



Fronttür mit Klappöffnung und ergonomischen Griffen (Modelle Special Pb und Gold). Tür zum senkrechten Öffnen mit Zahnstangen-Vorrichtung (Modelle Special Pb und MaxiPizza).

Gehärtetes Glas, das einen Einblick in das Innere der Backkammern bietet.



Alle Geräte, die Bedienelemente und die Ausstattungen sind so positioniert und strukturell vorgerüstet, dass sie die Bedienbarkeit, die Reinigung und die Wartung bei vollkommener Sicherheit gemäß den diesbezüglich geltenden Bestimmungen erleichtern.