



Superpizza C-E

Superpizza M-E



MODULARE BACKÖFEN FÜR RUNDE UND LÄNGLICHE PIZZA AUF BACKBLECH

Die Module bestehen, je nach den verschiedenen Produktionskapazitäten, aus einzelnen, übereinander setzbaren Backkammern mit unterschiedlichen Abmessungen.

Die Zusammensetzbarkeit der Konstruktion und der geringe Platzbedarf der Module erleichtern den Transport und die Installation auch bei kleinen Räumlichkeiten.



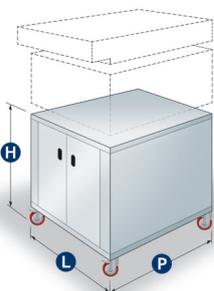
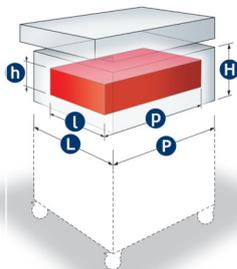
Alle modularen Backöfen, 610 und Superpizza können mit elektromechanischen oder elektronischen Bedienelementen versehen werden.



MD1
Unterbau aus Edelstahl auf Rädern für Einzelmodul



MD2
Unterbau aus Edelstahl auf Rädern für zwei übereinander gestellte Module

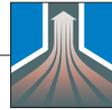


Modell	Außenabmessungen			Innenabmessungen			Leistung		Gewicht
	L	cm P	H	l	cm p	h	min	max	
Superpizza/C-E	148	115	50	102	86	18	2,5	8	290
Superpizza/M-E	148	135	50	102	105	18	3	10	350

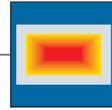
Modell	Außenabmessungen L P H			Unterbau als Schrank		Offener Unterbau	
				Gewicht / Kg			
				MD1	MD2	MD1	MD2
Superpizza/C-E	148	100	100	76	92	87	41 39
Superpizza/M-E	148	120	100	76	105	100	45 40



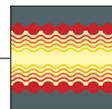
Zusammensetzbarer, robuster und kompakter Aufbau, vollständig aus Edelstahl gebaut.



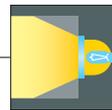
Das Modul kann auf Anfrage mit einer erforderlichen Abzugshaube aus Edelstahl geliefert werden, die über einen Motor mit Geschwindigkeitswandler verfügt.



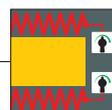
Backkammer zum selbständigen Arbeiten mit vollkommen unabhängigen Funktionen und Bedienelementen ausgelegt. Die im Ofen berechnete Dämmung und der hohe Wert der verwendeten Isolierung tragen zu einer hohen Energieeinsparung bei und beschränken die Wärmeverluste.



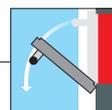
Die elektrischen Widerstände aus Nickel-Chrom-Legierung befinden sich in dazu dienenden Rahmen, die sich auf der gesamten Oberfläche des Bodens und der Decks der Backkammer erstrecken. Die besondere Anordnung sichert die gleichmäßigere Ausbreitung der Wärme, die Fähigkeit zur Aufrechterhaltung der Temperatur 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.



Ausstattung mit elektromechanischen Bedienelementen oder elektronischem Steuergerät unabhängiger Art für jede Kammer, ermöglichen die getrennte Regelung der Wärmeabgabe zwischen Decke und Boden.



Fronttür mit Klappöffnung und robusten ergonomischen Griffen. Gehärtetes Glas, das einen Einblick in das Innere der Garkammer bietet.



Aufliegend auf einem dazu dienendem Unterbau aus Stahl (offen oder als Schrank), mit Rädern aus Polyurethan, die ein müheloses Umsetzen ermöglichen.



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.

