



# C2/4-E

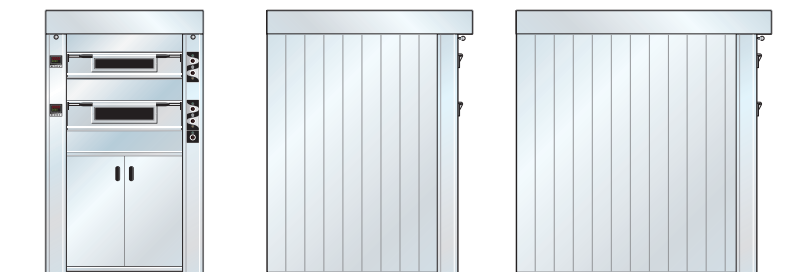


## BACKÖFEN FÜR PIZZA VOM BLECH

Die Palette der elektrischen Backöfen für Pizzeria umfasst zehn verschiedene professionelle Modelle, die speziell zum Backen von runder und länglicher Pizza mit unterschiedlichen Leistungen hergestellt wurden, um eine breite Flexibilität beim Einsatz zu bieten. Durch die angewandten spezifischen technischen Lösungen ist jedes Modell in der Lage, hohe Leistungen hinsichtlich Zuverlässigkeit, Effizienz, Sicherheit und praktischer Benutzung zu bieten.

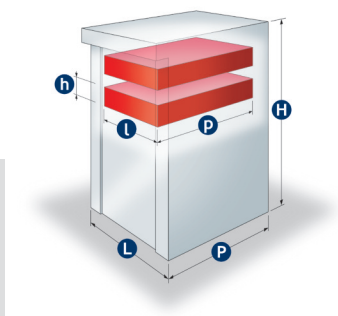


Alle Modelle C2 - C3 und C4 können mit elektronischen oder elektromechanischen Bedienelementen versehen werden.



Mod. C2/4

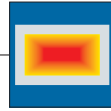
Mod. C2/6



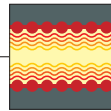
Modell	Außenabmessungen			Innenabmessungen			Leistung		Gewicht
	L	cm P	H	l	cm p	h	min	max	
<b>C2/4-E</b>	120	135	197	62	105	12/18	4	14	550
<b>C2/6-E</b>	120	170	197	62	135	12/18	4,5	17	600



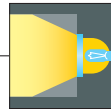
Monolithischer, robuster und kompakter Aufbau, vollständig aus Edelstahl gebaut. Wird bei den Standard-Konfigurationen mit zwei und drei übereinander liegenden Backkammern, je nach den verschiedenen Produktionskapazitäten mit unterschiedlichen Abmessungen hergestellt.



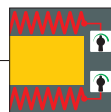
Backkammer zum selbständigen Arbeiten mit vollkommen unabhängigen Funktionen und Bedienelementen ausgelegt. Die im Ofen berechnete Dämmung und der hohe Wert der verwendeten Isolierung tragen zu einer hohen Energieeinsparung bei und beschränken die Wärmeverluste.



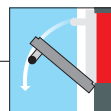
Die elektrischen Widerstände aus Nickel-Chrom-Legierung befinden sich in dazu vorgesehenen Rahmen, die sich auf der gesamten Oberfläche des Bodens und der Decke der Backkammer erstrecken. Die besondere Anordnung sichert die gleichmäßigere Ausbreitung der Wärme, die Fähigkeit zur Aufrechterhaltung der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



Unabhängige elektromechanische Bedienelemente für jede Kammer sehen ein Paar Wechselschalter zur getrennten Regelung der Wärmeabgabe zwischen Boden und Decke vor.



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