



SCALDAPIZZA

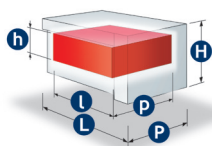
PIZZAWÄRMER

Äußerst kompakter und zweckmäßiger Ofen für den Verkaufstisch, der sich mühelos in jeden Raum integriert. Untersetzbar hinsichtlich der praktischen und einfachen Verwendung, verkörpert eine optimale Lösung für Pizzerias, Straßencafés, Imbistuben und jeden anderen Gastronomiebetrieb. Geeignet für die kleinen Produktionsmengen ist er besonders nützlich, um Pizzastücke aufzuwärmen oder deren Backvorgang zu beenden.

SPB/1-E



SPB/3-E



Modell	Außenabmessungen			Innenabmessungen			Leistung kW/h	Gewicht Kg
	L	cm P	H	l	cm p	h		
SPB/1-E	65	65	47	40	44,5	18	2,5	70
SPB/3-E	87	65	47	62	44,5	18	3	92

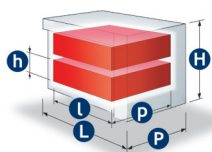


SCALDAPIZZA

SPB/2C-E



SPB/2CCM



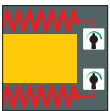
Modell	Außenabmessungen			Innenabmessungen			Leistung kW/h	Gewicht Kg
	L	cm P	H	l	cm p	h		
SP/2C-E	95	65	73	70	45	15/15	6	175
SP/2CCM	95	65	73	70	45	15/15	6	175



Monolithischer, robuster und kompakter Aufbau, vollständig aus Edelstahl gebaut. Erhältlich in 3 verschiedenen Modellen, mit einer oder zwei Backkammern.



Backfläche aus feuerfestem Material. Die gepanzerten elektrischen Widerstände, die auf dem Boden und der Decke angeordnet sind, garantieren die gleichmäßige Ausbreitung der Wärme, die Fähigkeit zur Aufrechterhaltung der Temperatur und eine höhere Effizienz des Backvorgangs.



Unabhängige Bedienelemente für jede Kammer und Anzeige der Betriebstemperatur auf einem digitalen Display.



Fronttür zum Klappen beim Öffnen und Drehen beim Schließen. Das große gehärtete Glas ermöglicht einen angemessenen Einblick in den Backraum (bei Mod. SPB/3).



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.