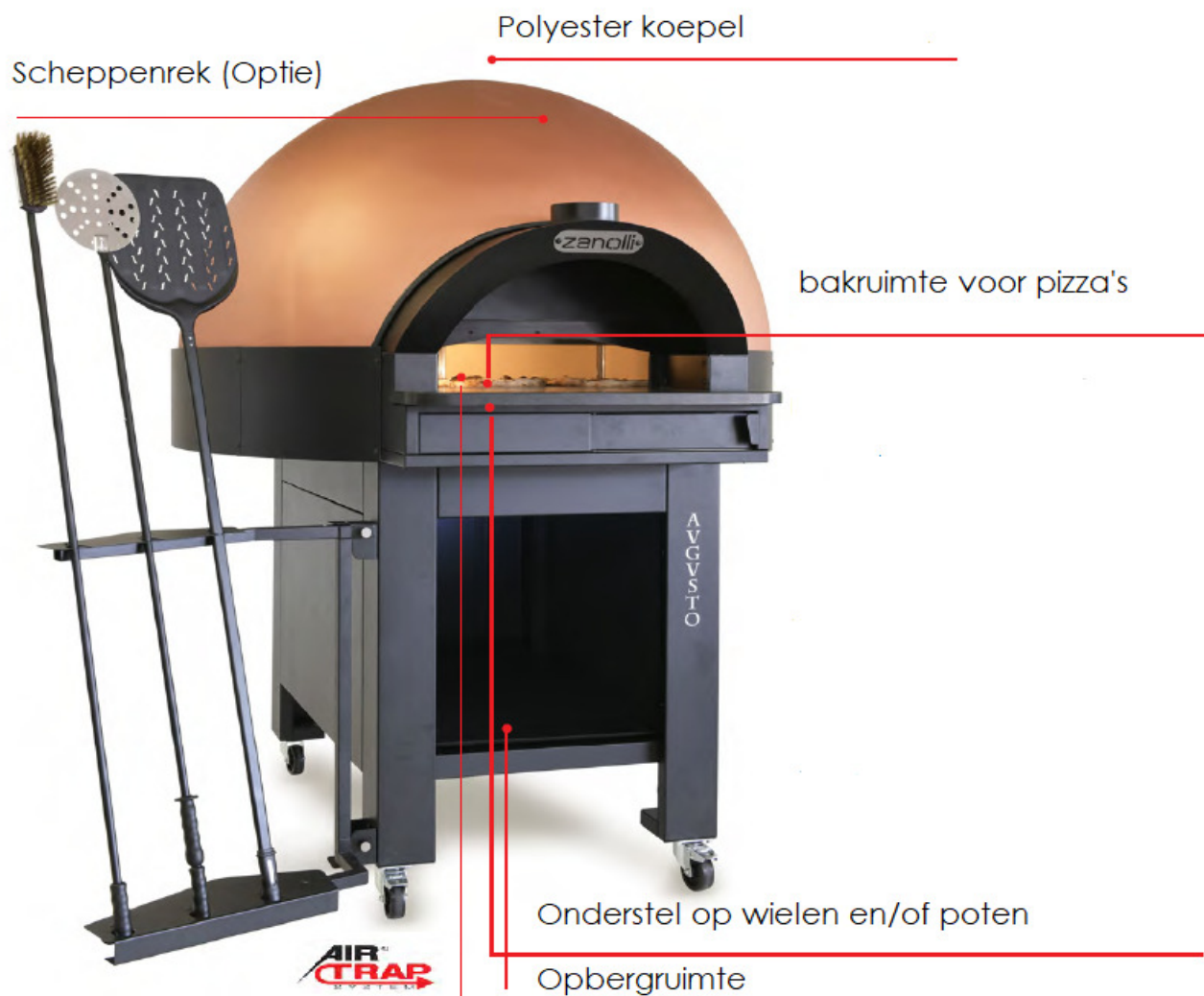


Product Data Blad

Augusto 9

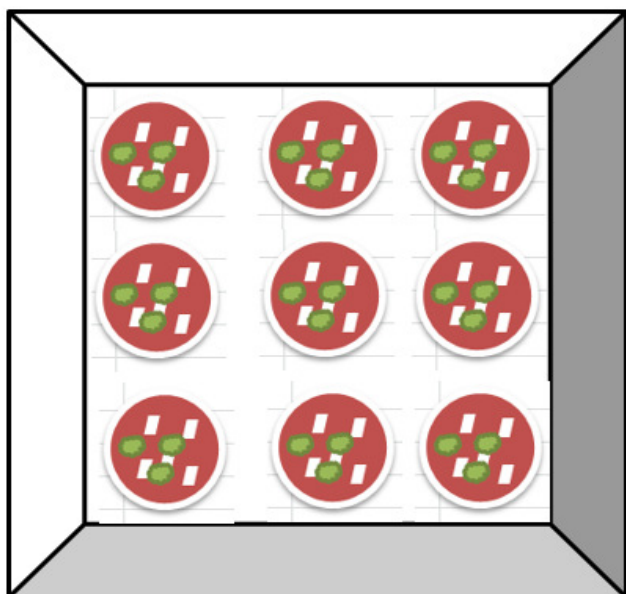


Kenmerken

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

Opties

- Professionele scheppenset
- Pizzamessen
- Deegbakken
- Digitale thermometer
- Onderstel 3-zijdig gesloten
- Deegkneders
- wielen of poten



Specificaties

Interne afmetingen	104 x 105 x 12,5 cm
Gewicht	550 Kg
Aantal pizza's	9 stuks Ø 33 cm

buitenafmetingen	191 x 212 x 218 cm
Dikte vloerisolatie	n/a
Dikte koepelisolatie	n/a
schoorsteen diameter	
bakvloer en plafond stenen	vuurvaste stenen
plafond dikte	3 cm
vloer dikte	3 cm
Max. vermogen (Kw/h)	max. 19,2
Gemiddeld vermogen (Kw/h)	9,6

Benodigde voeding 400V 32A

Temperatuur oven 500°
10 uur na het uitzetten ca 200°
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. Standaard beschikt de oven over een open onderstel op wielen. (optie: 3 zijden gesloten)

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 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.



0031-610654965

**I COLORI
COLORS**



ORO-GOLD



ROSSO-RED



BLU-BLUE



**BRONZO-BRONZE
(STANDARD)**



BIANCO-WHITE

**Cupola neutra personalizzabile
Unpainted white dome**

XVI

Standaard brons of wit

Optioneel: Blauw rood of goud.