

MORETTI ELEKTRO-PIZZAOFEN SERIES S125E MULTIBAKE

1 Multibake-Backkammer, für 10 Pizzen Ø 35 cm oder 6 Bleche EN 600 x 400, bis zu 3

Backkammern übereinander stapelbar

Artikel-Nr.: 493400219125



Beschreibung

- MORETTI Professional Backkammer der serieS
- Elektroausführung
- Multibake Backkammer, hell ausgeleuchtet, mit Schamottsteinboden, komplett aus feuerfestem Material, sandgestrahlt, multifunktional einsetzbar für klassische Pizza, Brot, Gebäck und Gastronomie-Speisen.
- Energiesparisolierung, nach außen hitzeisoliert
- spezielle Frontblende zur Reduzierung des Wärmeverlustes bei Türöffnung
- Dampfablass aus Edelstahl auf der Oberseite
- manuell bedienbare Ofenklappe mit durchgehendem Edelstahlgriff, nach vorne abklappbar mit Wärmeschutzglas
- maximale Arbeitstemperatur bis zu 450 °C für beste Backergebnisse elektronisch regelbar
- elektronische Bedieneinheit mit mehrsprachigem 5"-Display für Start/ Stopp, Timer, Licht mit Thermoelement, Economy-Energiesparfunktion und Gehäuse-Überhitzungsschutz (max. 65 °C)
- 100 Programm-Speicherplätze
- energieeffiziente automatische Temperaturregelung, welche sich an die Menge der zu backenden Produkte anpasst (Adaptive-Power Technology®)
- separate Temperaturregelung von Ober- und Unterhitze innerhalb der Backkammer (Dual-Temp Technology®)

Diese Website benutzt Cookies, die für den technischen Betrieb der Website erforderlich sind und stets gesetzt werden. Andere Cookies, die den Komfort bei Benutzung dieser Website erhöhen, der Direktwerbung dienen oder die Interaktion mit anderen Websites und sozialen Netzwerken vereinfachen sollen, werden nur mit Ihrer Zustimmung gesetzt.

Mehr Informationen



- pro Wochentag zwei programmierbare An- und Abschaltzeitpunkte
- Überhitzungsschutz
- USB-Schnittstelle (DATA-FEED® SYSTEM)
- geschützt installierte Innenbeleuchtung
- automatisches Reinigungsprogramm
- Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, teils aluminisiert, einbrennlackierte Stahlblech-Seitenblenden in schwarz

Hinweis:

Die obere Abdeckhaube und untere Grundplatte (Base) sind als thermisches Abschlusselement jeweils einmal erforderlich, unabhängig davon, ob Sie 1, 2 oder 3 Backkammern wählen. Auf Anfrage ist die Kammer auch mit einer Innenhöhe von 30 cm (Starbake) erhältlich, um sich der Produktion besser anpassen zu können. Bitte sprechen Sie uns an.

Ganz gleich ob Pizzeria, Konditorei, Bäckerei oder Gastronomie!

Wählen Sie entweder im Standard die Multibake Backkammer oder kombinieren Sie spezifische Backkammern zu Ihrem Produktangebot:

Multibake Backkammer (Standard)

Steinbackofen, komplett aus feuerfestem Material. Multifunktional einsetzbar für klassische Pizza, Brot, Gebäck und Gastronomie-Speisen.

Fastbake Backkammer

Ausstattung mit Backebene aus Biskuitbrand, welche bis zu 500 C erreicht und daher ideal für moderne neapolitanische Pizza geeignet ist.

Romanbake Backkammer

Ausstattung mit feuerfester Platte, welche ideal zum Backen von Pizza in Blechen ist.

Stonebake Backkammer

Ausstattung mit Backkammer komplett aus feuerfestem Material, geeignet für vielfältige Pizza-Variationen.

Steambake Backkammer

Ausstattung mit feuerfester Platte. Serienmäßig inkl. Dampfzufuhr, der die Menge des Nassdampfes um 20 % erhöht.

Diese Website benutzt Cookies, die für den technischen Betrieb der Website erforderlich sind und stets gesetzt werden. Andere Cookies, die den Komfort bei Benutzung dieser Website erhöhen, der Direktwerbung dienen oder die Interaktion mit anderen Websites und sozialen Netzwerken vereinfachen sollen, werden nur mit Ihrer Zustimmung gesetzt.

Mehr Informationen



Kostenpflichtiger Zusatzservice:

Konzeptberatung, Einweisung und Probebacken finden Sie unter:

<https://www.nordcap.de/service/zusatzservice/>

Informationen

Artikelnummer: 493400219125

Aufstellungsart: Standgerät

Verkleidung außen: Türrahmen, Gerätegehäuse und Luftleitkanäle aus Edelstahl, teils aluminisiert, einbrennlackiert, schwarz, Seitenblenden aus Stahlblech

Verkleidung innen: Stahlblech, Backkammer mit sandgestrahltem Schamottsteinboden

Aufnahme (wahlweise): 10 x Pizza, Ø in cm: 35

6 x Pizza, Ø in cm: 45

6 x Pizzablech, 600 x 400 mm

Bruttogewicht: 435 kg

Nettogewicht: 385 kg

Arbeitstemperatur: 25 bis 450 °C

Abmessungen (mm)

Breite außen: 1660

Tiefe außen: 1738

Höhe außen: 360

Breite innen: 1245

Tiefe innen: 1265

Höhe innen: 160

Tiefe bei geöffn. Klappe: 1968

Breite Verpackung: 1870

Tiefe Verpackung: 2173

Höhe Verpackung: 860

Technik

Energieart: Elektro

Anschlusswert Elektro: 17,30 kW | 400 V | 3N | 50 Hz

Steuerung: elektronische Steuerung

Diese Website benutzt Cookies, die für den technischen Betrieb der Website erforderlich sind und stets gesetzt werden. Andere Cookies, die den Komfort bei Benutzung dieser Website erhöhen, der Direktwerbung dienen oder die Interaktion mit anderen Websites und sozialen Netzwerken vereinfachen sollen, werden nur mit Ihrer Zustimmung gesetzt.

Mehr Informationen

