



Untergestell / Support /
Support / Onderstel

Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 366-1100

EAN-Code: 4017337 366057

Dim.: B 770 x T 630 x H 850 mm



Bestell-Nr. / order no. / n. de cde.: 366-1000

EAN-Code: 4017337 366019

D Pizzaofen Modell JULIANO 2510

- Qualitativ hochwertiger Pizzaofen
- Für 2 x 4 Pizzen von max. Ø 25 cm
- Temperaturbereich: 50° - 500° C
- Isolierung mit Steinwolle
- Innenbeleuchtung
- Jede Backkammer hat einen sep. Thermostat
- Abm. innen: 2 x B 510 x T 510 x H 105 mm
- Abm. außen: B 770 x T 620 x H 510 mm
- Kartongröße: B 800 x T 780 x H 690 mm
- Anschluss: 400 V / 3 Ph / 6 kW
- Gewicht: netto 78 kg / brutto 82 kg

GB Pizza Oven Model JULIANO 2510

- High-quality pizza oven
- For 2 x 4 pizzas of max. Ø 25 cm
- Temperature range: 50° - 500° C
- Rockwool isolation
- Interior light
- Separate thermostat for each baking chamber
- Inner dim.: 2 x W 510 x D 510 x H 105 mm
- Outer dim.: W 770 x D 620 x H 510 mm
- Carton size: W 800 x D 780 x H 690 mm
- Power connection : 400 V / 3 Ph / 6 kW
- Weight: net 78 kg / gross 82 kg

F Four à pizza Modèle JULIANO 2510

- Four à pizza de qualité supérieure
- Pour 2 x 4 pizzas de max. Ø 25 cm
- Temperature: 50° - 500° C
- Surface globale isolée par de la laine de roche
- Eclairage
- Chaque chambre de cuisson possède son propre thermostat
- Dim. intérieur: 2 x L 510 x P 510 x H 105 mm
- Dim. extérieur: L 770 x P 620 x H 510 mm
- Dim. du carton: L 800 x P 780 x H 690 mm
- Puissance: 400 V / 3 Ph / 6 kW
- Poids: net 78 kg / brut 82 kg

NL Pizzaoven Model JULIANO 2510

- Kwalitatief zeer hoogwaardige oven
- Voor 2 x 4 pizzas van max. Ø 25 cm
- Temperatuur: 50° - 500° C
- Gehele oppervlakte door steenwol geïsoleerd
- Verlichting
- Elke bakkamer heeft een separate thermostaat
- Afm. binnen: 2 x B 510 x D 510 x H 105 mm
- Afm. buiten: B 770 x D 620 x H 510 mm
- Afm. verpakking: B 800 x D 780 x H 690 mm
- Elektr.: 400 V / 3 F / 6 kW
- Gewicht: netto 78 kg / bruto 82 kg