



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
CAB0033/CN	CATALOGUE	P533
HS Code	84198180	
Oven Temperature	+400°C	
Oven capacity	4+4x ø 350 mm	
Control	mechanical	

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
1002 x 864 x 700		10,400	230-400	3F+N	50/60	1	158.00

GB electric pizza oven for 4+4 pizzas ø 350 mm, mechanical control

Aluminium-plated sheet metal cooking chamber with lighting. Individual, specific voltages for oven top and bed plate heating elements. Cordierite layered hob. Thick fibreglass insulation. Stainless steel face. Panoramic glass door. Individual, specific controls for chamber temperature and oven bed plate temperature. Chamber pyrometer temperature control. Safety thermostat. Maximum operating temperature 400 °C.

I forno pizza elettrico da 4+4 pizze ø 350 mm, controllo meccanico

Camera di cottura in lamiera alluminata con lampada di illuminazione. Resistenze con carico differenziato cielo platea. Piano di cottura in mattoni di cordierite. Isolamento in lana di roccia evaporata di grosso spessore. Facciata in acciaio inox. Porta con vetro panoramico. Controllo differenziato della temperatura della camera e della platea. Pirometro di visualizzazione della temperatura della camera. Termostato di sicurezza. Temperatura massima di esercizio 400 °C.

D Elektro-Pizzaofen für 4+4 Pizzen ø 350 mm, mechanische Bedienung

Backkammer aus aluminiertem Blech mit Beleuchtung. Widerstände für die differenzierte Erwärmung von Ofendecke Backplatte. Backfläche aus Cordieritsteinen. Besonders dicke Isolierschicht aus verdampfter Steinwolle. Vorderseite aus Edelstahl. Tür mit Panoramaverglasung. Differenzierte Kontrolle der Temperatur der Kammer und der Backplatte. Pyrometer zur Anzeige der Temperatur der Kammer. Sicherheitsthermostat. Betriebshöchsttemperatur 400 °C.

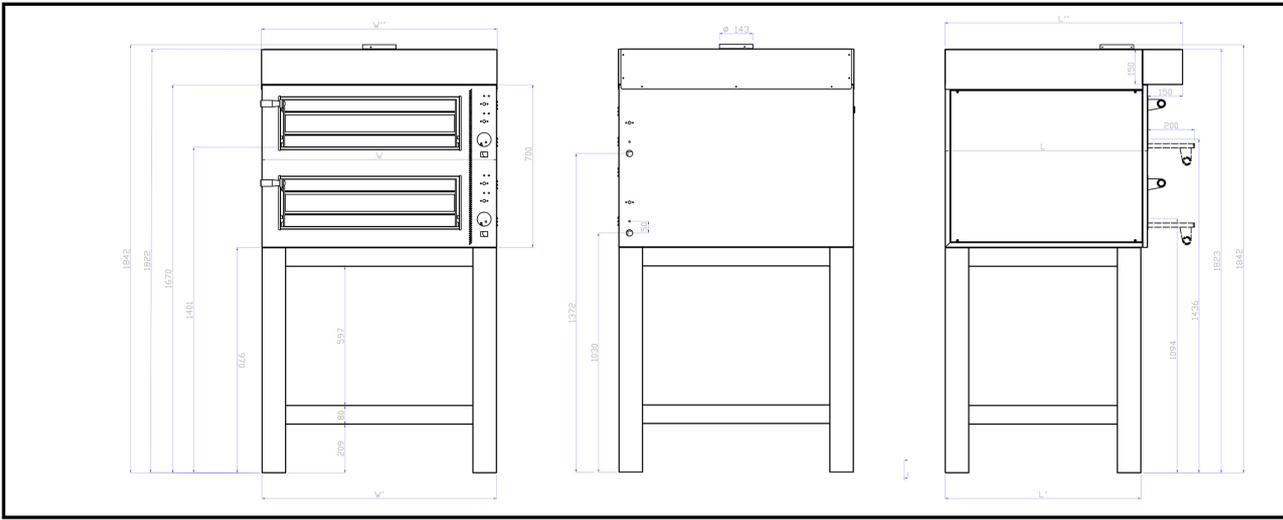
E horno pizza eléctrico para 4+4 pizzas ø 350 mm, control mecánico

Cámara de cocción en chapa aluminizada con lámpara de iluminación. Resistencias con carga diferenciada bóveda solera. Superficie de cocción realizada con ladrillos de cordierita. Aislamiento de lana de roca evaporada de gran espesor. Frente de acero inoxidable. Puerta con cristal panorámico. Control diferenciado de la temperatura de la cámara y de la solera. Pirómetro de visualización de la temperatura de la cámara. Termostato de seguridad. Máxima temperatura de funcionamiento 400 °C.

FR four à pizza électrique pour 4+4 pizzas ø 350 mm, contrôle mécanique

Chambre de cuisson en tôle aluminée avec lampe d'éclairage. Résistances avec charge différenciée voûte sole. Plan de cuisson en briques de cordierite. Isolation en laine de roche évaporée de grosse épaisseur. Façade en acier inox. Porte avec vitre panoramique. Contrôle différencié de la température de la chambre et de la sole. Pyromètre d'affichage de la température de la chambre. Thermostat de sécurité. Température maximale de fonctionnement 400 °C.

P Forno de pizzas eléctrico para 4+4 pizzas ø 350 mm, controlo mecánico



Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725