

ZUBEHÖR TUNNELPIZZAOFEN



Der Tunnelpizzaofen wurde entwickelt, um eine große Effizienz beim Pizzabacken zu gewährleisten. Pizzaöfen sind auch für das Backen von Tartes, Kuchen oder Pitabrot und für die Zubereitung von Hamburgern, Fisch und Würstchen geeignet. Der Ofen verfügt über eine hohe Energieeffizienz, ist leise, kompakt und gut isoliert, was die Zubereitung großer Mengen mit geringem Aufwand ermöglicht.



ZUBEHÖR TP-OFEN

1. Verstellbare Beinhöhe

Der TP kann mit gewünschter Beinlänge geliefert werden.

2. Windschutz 585 mm (TXP1)

Verhindert Luftzug zwischen den Backkammern. So wird eine konstante Backtemperatur gewährleistet.

3. Windschutz 900 mm (TPX2)

Verhindert Luftzug zwischen den Backkammern. So wird eine konstante Backtemperatur gewährleistet.

4. Besonders kurze Backzeit

42 Sekunden–5,5 Minuten

EMPFOHLENES ZUBEHÖR

Tunnelpizzablech, ø 240 mm (Nr 60936-240).

Tunnelpizzablech, ø 260 mm (Nr 60936-260).

Tunnelpizzablech, ø 300 mm (Nr 60936-300).

Tunnelpizzablech, ø 320 mm (Nr 60936-320).

Tunnelpizzablech, ø 360 mm (Nr 60936-360).

Tunnelpizzablech, ø 440 mm (Nr 60936-440).



Pfannenpizzablech, ø 240 mm (Nr 61001-240).

Pfannenpizzablech, ø 400 mm (Nr 61001-400).

Pfannenpizzablech, ø 480 mm (Nr 61001-480).



Pizzakettenband, Aluminium ø 300 mm
(Nr 61126-300L).



Maße

TP10 - 1 Ebene

B x H: 730 x 599 mm

D: 1 920 mm

TP20 - 2 Ebenen

B x H: 730 x 939 mm

D: 1 550 mm

TP30 - 3 Ebenen

B x H: 730 x 1 279 mm

D: 1 550 mm

TP11 - 1 Ebene

B x H: 1 075 x 1 350 mm

D: 1 850 mm

TP21 - 2 Ebenen

B x H: 1 075 x 1 690 mm

D: 1 850 mm

TP31 - 3 Ebenen

B x H: 1 075 x 1 830 mm

D: 1 850 mm

TP12 - 1 Ebene

B x H: 1 390 x 1 350

D: 1 850 mm

TP22 - 2 Ebenen

B x H: 1 390 x 1 690 mm

D: 1 850 mm

TP32 - 3 Ebenen

B x H: 1 390 x 1 830 mm

D: 1 850 mm

	TP10	TP20	TP30	TP11	TP12	TP21	TP22	TP31	TP32
Verstellbare Beinhöhe	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Windschutz 585 mm (TXP1)				○		○		○	
Windschutz 900 mm (TPX2)					○		○		○
Besonders kurze Backzeit	○	○	○	○	○	○	○	○	○

- Standard
- Zubehör