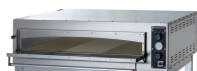


Übersicht

Pizza Group Entry Max 12 Pizzaofen, 12 Pizzen, 2 Kammern, mechanisch

Pizza Group

Produktnummer: P07EN10088



Beschreibung

Der **Entry Max 12** hat **zwei übereinanderliegende Backkammern** zu je 70 x 105 cm – zusammen **12 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm auf der Stellfläche eines Einkammer-Ofens. Kammerhöhe je 15 cm, bis **450 °C**.

Jede Kammer wird eigenständig geregelt, Ober- und Unterhitze **getrennt über Thermostate** (3,65 kW oben, 3,65 kW unten je Kammer), je ein analoges Thermometer. In ruhigen Stunden fahren Sie mit einer Kammer. Boden aus Schamottstein, Steinwolle-Isolation, handverstellbares Kaminventil je Kammer.

Der Entry Max ist die **Einstiegsreihe** von Pizza Group: robuste Mechanik, alles Nötige, nichts Überflüssiges – für Betriebe, die mit Pizza anfangen oder eine einfache, verlässliche Lösung suchen. Gehäuse aus Chromstahl, Tür mit Glasfenster, zwei Kammerleuchten 12 V. Auf Wunsch mit vollständiger Schamottkammer.

Anschlussleistung **14,6 kW** an 400 V 3N. Aussenmasse 99 x 127 x 68 cm, Gewicht 155 kg.

Zubehör, Untergestelle und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- [Technisches Datenblatt Entry Max \(PDF, italienisch\)](#)
- [Installations- und Bedienungsanleitung \(PDF, deutsch/englisch/italienisch\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Betriebstemperatur °C:	bis 450
Gerätetyp:	Tischgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	700 x 1050 x 150
Leistungsaufnahme kW:	14,6
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Entry Max
Steuerung:	mechanisch
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	12
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	990
Tiefe mm:	1270
Höhe mm:	680