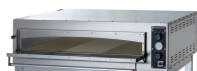


Übersicht

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

Pizza Group

Produktnummer: P07EN10089



Beschreibung

Der **Entry Max 12L** hat **zwei übereinanderliegende Backkammern** zu je 105 x 70 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** (5,4 kW oben, 4,5 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 **19,8 kW** an 400 V 3N. Aussenmasse 134 x 92 x 68 cm, Gewicht 177 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:	1050 x 700 x 150
Leistungsaufnahme kW:	19,8
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Entry Max
Steuerung:	mechanisch
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	12
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	1340
Tiefe mm:	920
Höhe mm:	680