

P601 HIGH TEMP PIZZAUGN



P-SERIES HIGH TEMP BAKAR I UPP TILL 500°C

- Napolitansk pizza
- Äkta pizzasten från Neapel
- Keramiskt glas i ugnsluckorna
- Utan eld och rökgaser
- Turbofunktion
- Bakar pizzorna på 60 till 120 sekunder



EGENSKAPER OCH FUNKTIONALITET

P601 Pizza High Temp är utvecklad för att baka pizza i höga temperaturer. Självklart går det utmärkt att också grädda andra typer av bröd som kräver höga temperaturer, som tunnbröd, lavash-bröd och pitabröd. Att grädda pizza i hög temperatur innebär att inga tillsatser krävs – alla råvaror är naturliga vid Napolitansk pizzabakning.

Pizza High Temp gräddar i 500°C och dess italienska stenar är utvecklade i samarbete med pizzabagare från Italien. De unika stenarna kvalitetssäkrar produkten som gräddas. Att grädda en pizza tar mellan 60 - 120 sekunder beroende på val av topping och jäsningen av degen. En äkta napolitansk pizza är smakrik med luftiga kanter, vilket du får med P601 High Temp. Tänk på att baka en napolitansk pizza i högre temperatur kräver en deg med mycket vatten, vi rekommenderar cirka 60-70%, och finmalet Tipo 00 mjöl.



Värmesystem

Högeffektiv värmefördelning i 3 zoner: över-, under- och frontvärme resulterar i ett jämnt bakresultat och ger en god totalekonomi.



Låg underhållskostnad

Robusta delar av hög kvalitet och få rörliga delar ger god användarvänlighet och lång livslängd.



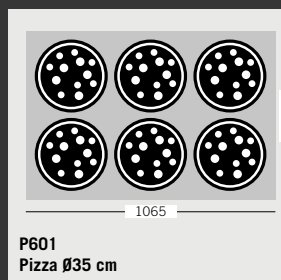
Energieffektivitet

Hög energieffektivitet tack vare intelligenta energisparfunktioner och välisolerat ugnsutrymme.

Mått

P601 HIGH TEMP

Bredd: 1475 mm
Höjd: 1725 mm
Djup: 915 mm
Djup med imkåpa: 1010 mm
Antal däck: 1 st.



- **Pizzasten**
Äkta napolitansk pizzasten från Neapel. Rengöres med borste varje dag.
- **Ingen eld och vedhantering**
Inga giftiga eld och rökgaser och en mer pålitlig värme i ugnen.
- **Snabb baktid**
Bakar din pizza på 60 till 120 sekunder. Baktiden beror på val av topping.
- **Effektivt värmesystem**
Högkvalitativt och välisolerat ugnsutrymme som behåller värmen mer effektivt. Välisolerad för bättre arbetsmiljö. Beroende på önskad baktemperatur är ugnen redo att användas efter cirka 30 - 45 minuters uppvärmning.
- **Robust luckkonstruktion**
Enkel öppning och stängning med gedigen luckkonstruktion som är försedd med bra hjälpfjädring. De rostfria, blåstrade handtagen hålls svala och ger ett behagligt grepp.
- **Användarvänlig styrpanel**
 - Reglera över och undervärmen separat
 - Turbofunktion
 - Inbyggt veckour
 - Energisparfunktion
- **Keramiskt glas**
Keramiskt glas i luckan, ett exklusivare glas som tål temperaturförändringar bättre.
- **Robusta ben med låsbara hjul**
De låsbara hjulen håller ugnen på plats och gör att den kan flyttas vid städning.

