

HØY TEMPERATUR PIZZAOVN
PIZZA NAPOLETANA 500 °C
BISCOTTO DI SORRENTO STEINER



~~kr 114.040 – kr 139.280~~ kr 79.828 – kr 97.496



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

PRODUCT DESCRIPTION

Profesjonell robust [pizzaovn](#) Svensk Mora ovens
Kraftigste pizzaovn på markedet, topp kvalitet
Isolasjon med høy tetthet
3 varmesoner per etasje
Høy temperatur opp til 500 °C (Pizza Napoletana)
Biscotto di Sorrento steiner

Trippel turbosystem
Intelligent automatisk ukes ur timer
Stativ på låsbare hjul
2 uttrekkbare hyller
Plass for 2 krydder beholdere (GN1/9) på øverste hylle
Avtrekkshette på toppen

Modell: P22H

Kapasitet: 2+2x 35 cm. / 1+1x 52 cm / 2+2 GN1/1

Ovnsrom: 74x54x H22 cm

Mål: 116x75x 185 cm

Effekt: 10,8 kW / 3-fas

Vekt: 201 kg

Veil. Pris: 114.040,-

Tilbud pris: 79.828,-

Modell: P32H

Kapasitet: 3+3x 35 cm. / 2+2x 52 cm

Ovnsrom: 106,5x54x H22 cm

Mål: 147x75x 185 cm

Effekt: 15,2 kW / 3-fas

Vekt: 256 kg

Veil. Pris: 133.820,-

Tilbud pris: 93.674,-



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

Modell: P42H

Kapasitet: 4+4x 40 cm.

Ovnsrom: 82x82x H22 cm

Mål: 125x102x 185 cm

Effekt: 20,4 kW / 3-fas

Vekt: 330 kg

Veil. Pris: 138.480,-

Tilbud pris: 96.963,-

Modell: P62H

Kapasitet: 6+6x 35 cm.

Ovnsrom: 106x74x H22 cm

Mål: 148x92x 185 cm

Effekt: 20,8 kW / 3-fas

Vekt: 360 kg

Veil. Pris: 139.280,-

Tilbud pris: 97.496,-

<https://www.youtube.com/watch?v=5QyFAYHQ1Hw>



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no