



Pizza-Vitrine
Pizza Display Cabinet

Edelstahl • rundum verglast • Regler 0° bis +90°C • Schubfach für Wasser • drehende Gitter à Ø 380 mm • Ein-/Aussschalter

stainless steel casing • 4 sides glazed • thermostat 0° up to +90°C • drawer for water • rotating grids à Ø 380 mm • on/off switch

3x Ø 38 cm	230 V / 600 W	465 x 430 x 600 mm	15 kg *
Made in Europe	# 05-30185		



A



B

Pizzaofen Mini
Pizza Oven Mini

Gehäuse Edelstahl • mit Schamottsteinboden • mit Timer • Temperaturbereich bis +300°C • Backkammergröße 410 x 370 x 90 mm

stainless steel casing • fire brick bottom • with timer • temperature range up to +300°C • interior oven size 410 x 370 x 90 mm

	Anzahl Pizzen number of pizzas					
A Mini 1	1x Ø 35 cm	230 V / 2 kW	550 x 430 x 245 mm	18 kg *	00-30184	
B Mini 2	2x Ø 35 cm	230 V / 3 kW	550 x 430 x 375 mm	34 kg *	00-30189	

Teigausrollmaschinen
Dough Rollers

Gehäuse Edelstahl • Rollenverstellung für verschiedene Teigstärken 1-5 mm

stainless steel casing • adjustment of the rolls for different dough thickness 1-5 mm thickness



A + B



C



gerader Teig für eckige Bleche
straight dough for square trays

Made in Europe

	Teiggröße dough size	Teiggewicht dough weight					
A Rialto 310	Ø 140 - 300 mm	80-210 g	230 V / 250 W	460 x 380 x 635 mm	27 kg *	00-51130	
B Rialto 420	Ø 260 - 400 mm	210-700 g	230 V / 375 W	560 x 410 x 740 mm	38 kg *	00-51131	
C Rialto 420RP	260 - 400 mm	210-700 g	230 V / 375 W	560 x 410 x 700 mm	38 kg *	00-51132	



Pizzaofen Rustica

Pizza Oven Rustica

für 4 Pizzen à Ø 32 cm • Backkammer 660x660x150 mm • Innenkammer Aluminium • Front Edelstahl • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Schamottsteinboden • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • großes Thermometer an Gerätefront

for 4 pizzas à Ø 32 cm • interior size 660x660x150 mm • aluminium interior • stainless steel front • door with window • interior lighting • fire brick bottom • top and bottom heating separately adjustable • large thermometer at the front

4x Ø 32 cm (Anzahl Pizzen // number of pizzas)

400 V / 5,6 kW

917 x 850 x 343 mm

79 kg *

Made in Germany

00-30153



Pizzaofen Grande

Pizza Oven Grande

für 8 Pizzen à Ø 34 cm • Backkammer 700x700x145 mm • Gehäuse Pulverbeschichteter Stahl • Innenkammer und Front aus Edelstahl • Federunterstützte Türen mit Sichtfenster • hochwertige 30 mm Mineralwoll-Isolierung • E.G.O.® Thermostate und Heizkörper • Jumo Pyrometer • Innenbeleuchtung • massiver Schamottsteinboden 11 mm + 3 mm Riffelung • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar • große Thermometer an Gerätefront

for 8 pizzas à Ø 34 cm • interior size 700x700x145 mm • powdercoated steel casing • stainless steel interior and front • spring-mounted doors with windows • 30 mm thick high quality mineral wool insulation • E.G.O.® thermostats and heating elements • Jumo pyrometer • interior lighting • massive fire brick bottom 11 mm + 3 mm riffles • top and bottom heating separately adjustable • large thermometers at the front

8x Ø 34 cm (Anzahl Pizzen // number of pizzas)

400 V / 9,6 kW

980 x 910 x 760 mm

169 kg *

Made in Germany

00-30155



Pizza Quarz 430S

für 1 Pizza à Ø 40 cm • Backkammer 430x430x110 mm • Edelstahl • Ober- und Unterhitze getrennt regelbar 0° bis +350°C • Infrarot-Quarzsyst. • Timer mit Einstellung für durchgängigen Betrieb • Schamottsteinboden • Kontrolleuchten

for 1 pizza à Ø 40 cm • interior size 430x430x110 mm • stainless steel made • top and bottom heating separately adjustable 0° up to +350°C • infrared quartz system • timer with lock position for continuous application • fire brick bottom • pilot lights

1x Ø 40 cm (Anzahl Pizzen // number of pizzas)

230 V / 3 kW

670 x 580 x 270 mm

30 kg *

Made in Europe

05-30182



Pizzaschaufel // Pizza Shovel

Edelstahl • Stiellänge 1 Meter // stainless steel • stick length 1 meter

rund // round Ø 310 mm 05-90297

eckig // square 300 x 300 mm 05-90298

Made in Europe

