

LA TERRAZZA

100 % ITALIENSK PIZZAOVN – MED RESTAURANTKVALITET

La Terrazza fra Pizza Angels er den letteste gassovnen som italienske Zio-Ciro har produsert. Perfekt for terrassen – med profesjonell yteevne!

Ovnen er innvendig kledd med høykvalitets ildfast betongstein fra Italia – i motsetning til de fleste terrasseovnene på det norske markedet som er kledd med stål. I tillegg er den helisolert med keramisk fiber med høy tetthet, som betyr at temperaturen opprettholdes i lang tid, selv etter at flammen er slukket.

La Terrazza er ideell for italiensk pizza, men den er også egnet for brød, kjøtt, grønnsaker og fisk. Ovnen er lett å transportere og kan brukes på terrassen, i hagen og på kjøkkenet*.

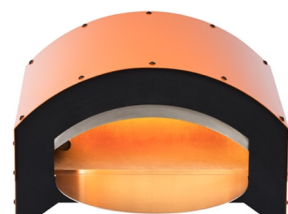
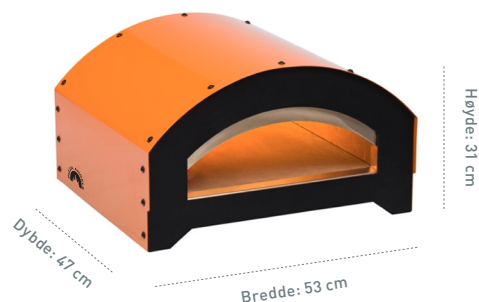
Den kan også benyttes på mindre serveringssteder som ønsker ekte italiensk pizza på menyen!



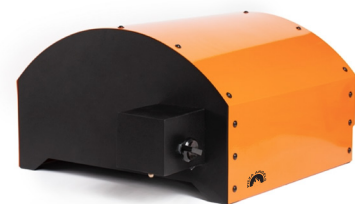
Energikilde	Gass
Trykk	28/30 mbar
Oppvarmingstid (450 °C)	15 minutter
Temperatur (maks)	500 °C
Steketid pizza	60/90 sekunder
Sikkerhetstermoelement	Integrert
Flammejustering	Min/maks
Vekt	35 kg
Brennereffekt	7 KW
Stekeflate	38 x 40 cm
Høyde foran inngangsmunning	11,5 cm



*) Ikke bruk ovnen innendørs dersom det er i strid med gjeldende regelverk:
www.sikkerhverdag.no/gass



Leveres med en praktisk fronthylle i rustfritt stål som gjør at pizzaen også kan vendes utenfor ovnen.



Trykkregulatorsett med slange og klemmer for kobling til gassbeholder må kjøpes separat.