






Pizza-Ofen

<p>PIZZY MONO 60.60</p> 	<p>Pizza-Ofen Isselbaecher PIZZY MONO 60.60</p> <p>Abmessungen : 850 x 890 x 390 mm Anschlusswert: 4,2 kW - 400/3/50</p> <p>bestehend aus: 1 Pizzamuffeln, i.L. 600x680x140 mm, Boden aus Schamott, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar, Kapazitaet/Muffel: 4 Pizzen Y 280 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl</p>
<p>PIZZY DUO 60.60</p> 	<p>Pizza-Ofen Isselbaecher PIZZY DUO 60/60</p> <p>Abmessungen : 850 x 890 x 680 mm Anschlusswert: 8,4 kW - 400/3/50</p> <p>bestehend aus: 2 Pizzamuffeln, i.L. 600x680x140 mm, Boden aus Schamott, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar, Kapazitaet/Muffel: 4 Pizzen Y 280 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl</p>
<p>PIZZY DUO 65.105</p> 	<p>Pizza-Ofen Isselbaecher PIZZY DUO 65.105</p> <p>Abmessungen : 970 x 1310 x 700 mm Anschlusswert: 17,5 kW - 400/3/50</p> <p>bestehend aus: 2 Pizzamuffeln, i.L. 650x1050x160 mm, Boden aus Schamott, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar, Kapazitaet/Muffel: 6 Pizzen Y 280 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl</p>
<p>PIZZY DUO 105.105</p> 	<p>Pizza-Ofen Isselbaecher PIZZY DUO 105.105</p> <p>Abmessungen : 1320 x 1420 x 700 mm Anschlusswert: 24 kW - 400/3/50</p> <p>bestehend aus: 2 Pizzamuffeln, i.L. 1050x1050x160 mm, Boden aus Schamott, Ober- u. Unterhitze getrennt regelbar, Kapazitaet/Muffel: 9 Pizzen Y 280 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl</p>
<p>MICRO</p> 	<p>Pizza-Ofen Isselbaecher MICRO</p> <p>Abmessungen : 670 x 570 x 390 mm Anschlusswert: 2,3 kW 230/1/50</p> <p>bestehend aus: 1 Backkammer, i.L. 400x425x135 mm Temperatur: 0 - 500 °C Innenmass: 400 x 400 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>

Pizza-Ofen

<p>GS433/1D</p> 	<p>Pizza-Ofen, gasbeheizt Isselbaecher GS433/1D</p> <p>Abmessungen : 1060 x 970 x 500 mm Anschlusswert: Gas 14 kW</p> <p>bestehend aus: 1 Pizzamuffel, i.L. 680x680x150 mm Temperatur: 0 - 400 °C Kapazitaet/Muffel: 4 Pizzen Ý 330 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>GS633/1D</p> 	<p>Pizza-Ofen, gasbeheizt Isselbaecher GS633/1D</p> <p>Abmessungen : 1060 x 1300 x 500 mm Anschlusswert: Gas 20 kW</p> <p>bestehend aus: 1 Pizzamuffel, i.L. 680x1010x150 mm Temperatur: 0 - 400 °C Kapazitaet/Muffel: 6 Pizzen Ý 330 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>GS933/1D</p> 	<p>Pizza-Ofen, gasbeheizt Isselbaecher GS933/1D</p> <p>Abmessungen : 1390 x 1300 x 500 mm Anschlusswert: Gas 24 kW</p> <p>bestehend aus: 1 Pizzamuffel, i.L. 1010x1010x150 mm Temperatur: 0 - 400 °C Kapazitaet/Muffel: 9 Pizzen Ý 330 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>2GS433/1D</p> 	<p>Pizza-Ofen, gasbeheizt Isselbaecher 2GS433/1D</p> <p>Abmessungen : 1060 x 970 x 1000 mm Anschlusswert: Gas 28 kW</p> <p>bestehend aus: 2 Pizzamuffeln, i.L. 680x680x150 mm Temperatur: 0 - 400 °C Kapazitaet/Muffel: 4 Pizzen Ý 330 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>2GS633/1D</p> 	<p>Pizza-Ofen, gasbeheizt Isselbaecher 2GS633/1D</p> <p>Abmessungen : 1060 x 1300 x 1000 mm Anschlusswert: Gas 40 kW</p> <p>bestehend aus: 2 Pizzamuffeln, i.L. 680x1010x150 mm Temperatur: 0 - 400 °C Kapazitaet/Muffel: 6 Pizzen Ý 330 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>
<p>2GS933/1D</p> 	<p>Pizza-Ofen, gasbeheizt Isselbaecher 2GS933/1D</p> <p>Abmessungen : 1390 x 1300 x 1000 mm Anschlusswert: Gas 48 kW</p> <p>bestehend aus: 2 Pizzamuffeln, i.L. 1010x1010x150 mm Temperatur: 0 - 400 °C Kapazitaet/Muffel: 9 Pizzen Ý 330 mm</p> <p>Ausfuehrung: Edelstahl rostfrei</p>