





# Pizzeria

## Elektro Pizzaofen

	Artikel	Euro
	<p><b>Manuell Pizzaofen 1 x Ø 330 mm mit herausnehmbarem Rost</b>  <b>Artikel: AR14-0001</b>            Dim.: B 540 x T 350 x H 200 mm            Leistung: 230 V - 50 Hz - 1,75 KW            Rostmaß: B 400 x T 335 mm            herausnehmbares Rost            Gewicht: 15,2 kg</p>	610,00 €
	<p><b>Digital Pizzaofen 1 x Ø 330 mm mit herausnehmbarem Rost</b>  <b>Artikel: AR14-0002</b>            Dim.: B 500 x T 400 x H 200 mm            Leistung: 230 V - 50 Hz - 1,75 KW            Rostmaß: B 400 x T 360 mm            herausnehmbares Rost            3 vorgestellte Programme / 4 manuelle Programme            Gewicht: 16,5 kg</p>	1.000,00 €
	<p><b>Snack Pizzaofen 1 x Ø 350 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0003</b>            Dim: B 550 x T 430 x H 245 mm            Innenmaß: B 410 x T 370 x H 90 mm            Leistung: 2 kW - 230 V - 50 Hz            Thermostat: 50 - 300°C            mit Timer            mit Schamotstein            Gewicht: 19,4 kg</p>	680,00 €
	<p><b>Snack Pizzaofen 2 x Ø 350 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0004</b>            Dim: B 550 x T 430 x H 375 mm            Innenmaß: 2 x B 410 x T 370 x H 90 mm            Leistung: 2,7 kW - 230 V - 50 Hz            Thermostat: 50 - 300°C            mit Timer            mit Schamotstein            Gewicht: 28,7 kg</p>	1.020,00 €

# Pizzeria

## GGF Elektro Pizzaofen mit Thermometer

	Artikel	Euro
	<b>Pizzaofen Einkammer m. T (4 x Ø 300 mm)</b> <b>Artikel: AR14-0102</b> Dim.: B 900 x T 735 x H 420 mm Leistung: 230 - 400 V / 4,2 kW / 17,2 A Innenmaß: B 610 x T 610 x H 140 mm Temperatur: 50 - 500°C Kapazität: 4 Pizzen a 300 mm Durchmesser Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzefest Gewicht: ca. 76 kg	1.310,00 €
	<b>Pizzaofen Doppelkammer 2x (4 x Ø 300 mm) mit Thermometer</b> <b>Artikel: AR14-0103</b> Dim.: B 900 x T 735 x H 750 mm Leistung: 230 - 400 V / 8,4 kW / 34,5 A Innenmaß: 2x B 610 x T 610 x H 140 mm Temperatur: 50 - 500°C, Gewicht: ca. 132 kg Kapazität: 4 + 4 Pizzen a 300 mm Durchmesser Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzefest	1.960,00 €
	<b>Pizzaofen Einkammer m. T (6 x Ø 300 mm)</b> <b>Artikel: AR14-0104</b> Dim.: B 900 x T 1020 x H 420 mm Leistung: 230 - 400 V / 7,2 kW / 29 A Innenmaß: B 610 x T 915 x H 140 mm Temperatur: 50 - 500°C Kapazität: 6 Pizzen a 300 mm Durchmesser Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzefest Gewicht: ca. 104 kg	1.510,00 €
	<b>Pizzaofen Doppelkammer 2x (6 x Ø 300 mm) mit Thermometer</b> <b>Artikel: AR14-0105</b> Dim.: B 900 x T 1020 x H 750mm Leistung: 230 - 400 V / 14,4 kW / 59 A Innenmaß: B 610 x T 915 x H 140 mm Temperatur: 50 - 500°C Kapazität: 6 + 6 Pizzen a 300 mm Durchmesser Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzefest Gewicht: ca. 176 kg	2.370,00 €
	<b>Untergestell für Pizzaofen 4 x 300 mm</b> <b>Artikel: AR14-0094</b> Dim.: B 900 x T 735 x H 850 mm, Gewicht: 31 kg	380,00 €
	<b>Untergestell für Pizzaofen 6 x 300 mm</b> <b>Artikel: AR14-0095</b> Dim.: B 900 x T 1020 x H 850 mm, Gewicht: 39 kg	410,00 €

# Pizzeria

## GGF Elektro Pizzaofen m. T. breites Model

	Artikel	Euro
	<p><b>Pizzaofen Einkammer m. T (6 x Ø 330 mm)</b>  <b>Artikel: AR14-0110</b>            Dim.: B 1230 x T 785 x H 420 mm            Leistung: 230 - 400 V / 8 kW / 12 A            Innenmaß: B 990 x T 660 x H 140 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 6 Pizzen a 330 mm Durchmesser            Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzebest.            Gewicht: ca. 106 kg</p>	1.890,00 €
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 2x (6 x Ø 330 mm) mit Thermometer</b>  <b>Artikel: AR14-0111</b>            Dim.: B 1230 x T 785 x H 750 mm            Leistung: 230 - 400 V / 16 kW / 24 A            Innenmaß: B 990 x T 660 x H 140 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 6 + 6 Pizzen a 330 mm Durchmesser            Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzebest.            Gewicht: ca. 190 kg</p>	2.820,00 €
	<p><b>Pizzaofen Einkammer m. T (9 x Ø 330 mm)</b>  <b>Artikel: AR14-0112</b>            Dim.: B 1230 x T 1100 x H 420 mm            Leistung: 230 - 400 V / 12 kW / 18 A            Innenmaß: B 990 x T 990 x H 140 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 9 Pizzen a 330 mm Durchmesser            Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzebest.            Gewicht: ca. 120 kg</p>	2.340,00 €
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 2x (9 x Ø 330 mm) mit Thermometer</b>  <b>Artikel: AR14-0113</b>            Dim.: B 1230 x T 1100 x H 750 mm            Leistung: 230 - 400 V / 24 kW / 36 A            Innenmaß: B 990 x T 990 x H 140 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 9 + 9 Pizzen a 330 mm Durchmesser            Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzebest.            Gewicht: ca. 221 kg</p>	3.710,00 €
	<p><b>Untergestell für Pizzaofen 6 x 330 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0097</b>            Dim.: B 1230 x T 785 x H 850 mm, Gewicht: 47 kg</p>	470,00 €
	<p><b>Untergestell für Pizzaofen 9 x 330 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0098</b>            Dim.: B 1230 x T 1100 x H 850 mm, Gewicht: 50 kg</p>	480,00 €

# Pizzeria

## GGF Elektro Pizzaofen mit Thermometer

	Artikel	Euro
	<p><b>Pizzaofen Einkammer m. T (4 x Ø 360 mm)</b>  <b>Artikel: AR14-0106</b>            Dim.: B 1010 x T 850 x H 420 mm            Leistung: 230 - 400 V / 6 kW / 24,6 A            Innenmaß: B 720 x T 720 x H 140 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 4 Pizzen a 360 mm Durchmesser            Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzefest            Gewicht: ca. 95 kg</p>	1.485,00 €
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 2x (4 x Ø 360 mm) mit Thermometer</b>  <b>Artikel: AR14-0107</b>            Dim.: B 1010 x T 850 x H 750mm            Leistung: 230 - 400 V / 12 kW / 49,5 A            Innenmaß: B 720 x T 720 x H 140 mm            Temperatur: 50 - 500°C, Gewicht: ca. 165 kg            Kapazität: 4 + 4 Pizzen a 360 mm Durchmesser            Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzefest</p>	2.300,00 €
	<p><b>Pizzaofen Einkammer m. T (6 x Ø 360 mm)</b>  <b>Artikel: AR14-0108</b>            Dim.: B 1010 x T 1210 x H 420 mm            Leistung: 230 - 400 V / 9 kW / 37,5 A            Innenmaß: B 720 x T 1080 x H 140 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 6 Pizzen a 360 mm Durchmesser            Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzefest            Gewicht: ca. 137 kg</p>	1.810,00 €
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 2x (6 x Ø 360 mm) mit Thermometer</b>  <b>Artikel: AR14-0109</b>            Dim.: B 1010 x T 1210 x H 750 mm            Leistung: 230 - 400 V / 18 kW / 75 A            Innenmaß: B 720 x T 1080 x H 140 mm            Temperatur: 50 - 500°C, Gewicht: ca. 232 kg            Kapazität: 6 + 6 Pizzen a 360 mm Durchmesser            Vorderfront in Inox / Backfläche ist Hitzefest</p>	2.970,00 €
	<p><b>Untergestell für 4 x 360 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0100</b>            Dim.: B 1010 x T 850 x H 850 mm, Gewicht: 37 kg</p>	390,00 €
	<p><b>Untergestell für 6 x 360 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0101</b>            Dim.: B 1010 x T 1210 x H 850 mm, Gewicht: 47 kg</p>	460,00 €





# Pizzeria

## Zubehör für GGF Pizzaofen


	Artikel	Euro
	<b>Aufpreis für Rollen Set</b> <b>Artikel: AR14-0096</b> Dim.: B 1010 x T 1210 x H 750 mm	245,00 €
	<b>Pizzastein 610 x 305 für Pizzaofen</b> <b>Artikel: AR14-1030</b> Dim.: B 610 x T 305 x H 17 mm, passend für Pizzaofen AR14-0102 bis AR14-0105 Gewicht: 4,13 kg	170,00 €
	<b>Pizzastein 718 x 359 für Pizzaofen</b> <b>Artikel: AR14-1031</b> Dim.: B 718 x T 359 x H 17 mm, passend für Pizzaofen AR14-0106 bis AR14-0109 Gewicht: 6,00 kg	230,00 €
	<b>Pizzastein 660 x 330 für Pizzaofen</b> <b>Artikel: AR14-1032</b> Dim.: B 660 x T 330 x H 14 mm, passend für Pizzaofen AR14-0110 und AR14-0111 Gewicht: 3,10 kg	140,00 €
	<b>Pizzastein 990 x 330 für Pizzaofen</b> <b>Artikel: AR14-1033</b> Dim.: B 990 x T 330 x H 14 mm, passend für Pizzaofen AR14-0112 und AR14-0113 Gewicht: 5,00 kg	180,00 €

# Pizzeria

## Elektro Pizzaofen ohne Thermometer




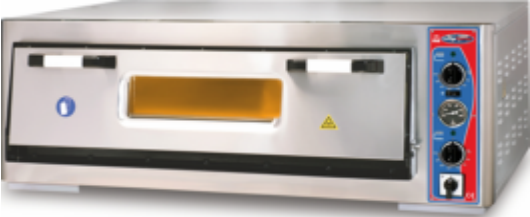
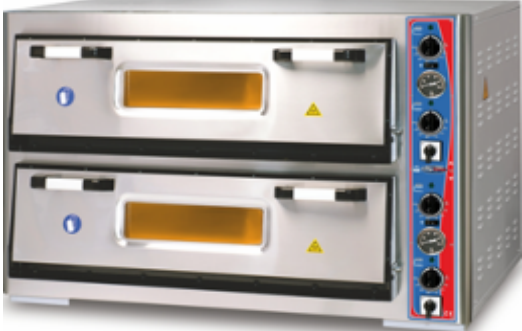
	Artikel	Euro
	<p><b>Pizzaofen Einkammer 4 x Ø 250 mm</b>  <b>Artikel: AR99-0930 - ohne Thermometer</b>            Dim.: B 800 x T 730 - 860 x H 360 mm            Leistung: 400 V - 2F + N - 4 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 510 x T 510 x H 100 mm            Kapazität: 4 x Ø 250 mm            Gewicht: 56 kg / 0,3 m<sup>3</sup>  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	1.000,00 €
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 4 + 4 x Ø 250 mm</b>  <b>Artikel: AR99-0931 - ohne Thermometer</b>            Dim.: B 800 x T 730 - 860 x H 520 mm            Leistung: 400 V - 3F + N - 6 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 510 x T 510 x H 100 mm            Kapazität: 4 + 4 x Ø 250 mm            Gewicht: 73 kg / 0,3 m<sup>3</sup>  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	1.485,00 €

## Elektro Pizzaofen mit Thermometer

	<p><b>Pizzaofen Einkammer 4 x Ø 300 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0942</b>            Dim.: B 890 x T 810 - 1040 x H 430 mm            Leistung: 400 V - 3F + N - 5 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 620 x T 620 x H 150 mm            Kapazität: 4 x Ø 300 mm, Gewicht: 75 kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	1.260,00 €
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 4 + 4 x Ø 300 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0943</b>            Dim.: B 890 x T 810 - 1040 x H 760 mm            Leistung: 400 V - 3F + N - 10 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 620 x T 620 x H 150 mm            Kapazität: 4 + 4 x Ø 300 mm            Gewicht: 144 kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	2.210,00 €
	<p><b>Pizzaofen Einkammer 4 x Ø 340 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0944</b>            Dim.: B 970 x T 890 - 1120 x H 430 mm            Leistung: 400 V - 3F + N - 5 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 700 x T 700 x H 150 mm            Kapazität: 4 x Ø 340 mm            Gewicht: 82 kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	1.425,00 €

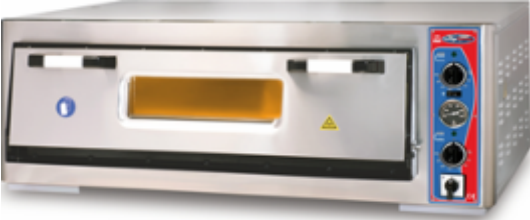
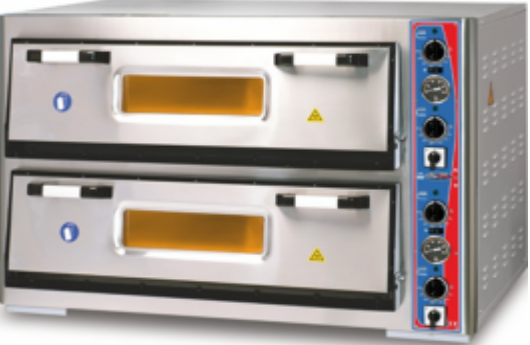
# Pizzeria

## Elektro Pizzaofen mit Thermometer

	Artikel	Euro
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 4 + 4 x Ø 340 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0945</b>            Dim.: B 970 x T 890 - 1120 x H 760 mm            Leistung: 400 V - 3F + N - 10 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 700 x T 700 x H 150 mm            Kapazität: 4 + 4 x Ø 340 mm            Gewicht: 155 kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	2.470,00 €
	<p><b>Pizzaofen Einkammer 6 x Ø 300 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0946</b>            Dim.: B 890 x T 1100 - 1340 x H 430 mm            Leistung: 400 V - 3F + N - 6 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 620 x T 920 x H 150 mm            Kapazität: 6 x Ø 300 mm            Gewicht: 102 kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	1.960,00 €
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 6 + 6 x Ø 300 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0947</b>            Dim.: B 890 x T 1100 - 1340 x H 760 mm            Leistung: 400 V - 3F + N - 12 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 620 x T 920 x H 150 mm            Kapazität: 6 + 6 x Ø 300 mm            Gewicht: 195 kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	3.195,00 €
	<p><b>Pizzaofen Einkammer 6 x Ø 300 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0948</b>            Dim.: B 1190 x T 720 - 880 x H 430 mm            Leistung: 400 V - 2F + N - 6 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 920 x T 620 x H 150 mm            Kapazität: 6 x Ø 300 mm            Gewicht: 102 kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	2.200,00 €
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 6 + 6 x Ø 300 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0949</b>            Dim.: B 1190 x T 720 - 880 x H 760 mm            Leistung: 400 V - 3F + N - 12 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 920 x T 620 x H 150 mm            Kapazität: 6 + 6 x Ø 300 mm            Gewicht: 195 kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	3.390,00 €

# Pizzeria

## Elektro Pizzaofen mit Thermometer

	Artikel	Euro
	<p><b>Pizzaofen Einkammer 9 x Ø 300 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0950</b>            Dim.: B 1190 x T 1030 - 1190 x H 430 mm            Leistung: 400 V - 2F + N - 6 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 920 x T 920 x H 150 mm            Kapazität: 9 x Ø 300 mm            Gewicht: 130 Kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	2.730,00 €
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer 9 + 9 x Ø 300 mm mit Thermometer und Schalter</b>  <b>Artikel: AR99-0951</b>            Dim.: B 1190 x T 1030 - 1190 x H 760 mm            Leistung: 400 V - 3F + N - 16 kW, bis 500°C            Innenmaß: B 920 x T 920 x H 150 mm            Kapazität: 9 + 9 x Ø 300 mm            Gewicht: 245 Kg  <b>Vorderfront aus Edelstahl</b></p>	4.500,00 €

## Untergestell für Pizzaofen

	<p><b>Untergestell für Pizzaofen 500x500</b>  <b>Artikel: AR99-0952</b>            Dim.: B 800 x T 640 x H 850 mm, Gewicht: 28 kg</p>	360,00 €
	<p><b>Untergestell für Pizzaofen 620x620</b>  <b>Artikel: AR99-0953</b>            Dim.: B 920 x T 720 x H 850 mm, Gewicht: 31 kg</p>	380,00 €
	<p><b>Untergestell für Pizzaofen 700x700</b>  <b>Artikel: AR99-0954</b>            Dim.: B 970 x T 800 x H 850 mm, Gewicht: 36 kg</p>	440,00 €
	<p><b>Untergestell für Pizzaofen 620x920</b>  <b>Artikel: AR99-0955</b>            Dim.: B 890 x T 1020 x H 850 mm, Gewicht: 38 kg</p>	460,00 €
	<p><b>Untergestell für Pizzaofen 920x620</b>  <b>Artikel: AR99-0956</b>            Dim.: B 1190 x T 720 x H 850 mm, Gewicht: 38 kg</p>	460,00 €
	<p><b>Untergestell für Pizzaofen 920x920</b>  <b>Artikel: AR99-0957</b>            Dim.: B 1190 x T 1030 x H 850 mm, Gewicht: 48 kg</p>	490,00 €





# Pizzeria

## Pizzasteine


	Artikel	Euro
 <p>Schamotsteine für Pizzaofen</p>	<b>Schamotstein für Pizzaofen 510x510</b> <b>Artikel: AR14-1018</b> für Pizzaofen mit Innenmaß 510 x 510 mm Dim.: B 505 x T 505 x H 14 mm, Gewicht: 5 kg	220,00 €
	<b>Schamotstein für Pizzaofen 620x620</b> <b>Artikel: AR14-1019</b> für Pizzaofen mit Innenmaß 620 x 620 mm Dim.: B 615 x T 610 x H 17 mm, Gewicht: 6 kg	290,00 €
	<b>Schamotstein für Pizzaofen 920x620</b> <b>Artikel: AR14-1020</b> für Pizzaofen mit Innenmaß 920 x 620 mm Dim.: B 915 x T 610 x H 17 mm, Gewicht: 7 kg	380,00 €
	<b>Schamotstein für Pizzaofen 700x700</b> <b>Artikel: AR14-1021</b> für Pizzaofen mit Innenmaß 700 x 700 mm Dim.: B 695 x T 345 x H 18 mm, Gewicht: 5 kg	210,00 €

## Pizzaofen

	<b>Pizzaofen GRANDE44DE</b> <b>Backkammer komplett mit Schamottstein</b> <b>Artikel: AR14-0033</b> Backkammer mit nichttoxischen, hochisolierten Materialien mit Sicherheitsthermostat und Beleuchtung Vorderfront aus Edelstahl Aussenmaße: B 1010 x T 1030 - 1200 x H 800 mm Innenmaße: B 670 x T 680 x H 150 mm <b>für 4 + 4 Pizzen Ø 330 mm</b> Leistung: 10kW, 400V Netto Gewicht: 188 kg / Brutto Gewicht: 200 kg	4.700,00 €
	<b>Pizzaofen GRANDE66DE</b> <b>Backkammer komplett mit Schamottstein</b> <b>Artikel: AR14-0034</b> Backkammer mit nichttoxischen, hochisolierten Materialien mit Sicherheitsthermostat und Beleuchtung Vorderfront aus Edelstahl Aussenmaße: B 1010 x T 1380 - 1550 x H 800 mm Innenmaße: B 670 x T 1030 x H 150 mm <b>für 6 + 6 Pizzen Ø 330 mm</b> Leistung: 12kW, 400V Netto Gewicht: 240 kg / Brutto Gewicht: 250 kg	6.030,00 €

# Pizzeria

## Elektro Pizzaofen










	Artikel	Euro
	<p><b>Pizzaofen FIRINO44DE</b>  <b>Artikel: AR14-0037</b>            Vorderfront und Backkammer Edelstahl            thermostatische Regelung bis 500°C            Ober- u. Unterhitze getrennt schaltbar            beste Isolierung, mit Innenbeleuchtung            Tür mit feuerfestem Glasfenster            Außenmaße: B 840 x T 840 - 940 x H 820 mm            Innenmaße: B 620 x T 620 x H 150 mm  <b>für 4 + 4 Pizzen Ø 300 mm</b>            Anschlußwert: 10kW, 400V            Netto Gewicht: 155 kg / Brutto Gewicht: 165 kg</p>	3.500,00 €
	<p><b>Pizzaofen FIRINO66DE</b>  <b>Artikel: AR14-0038</b>            Vorderfront und Backkammer Edelstahl            thermostatische Regelung bis 500°C            Ober- u. Unterhitze getrennt schaltbar            beste Isolierung, mit Innenbeleuchtung            Tür mit feuerfestem Glasfenster            Außenmaße: B 840 x T 1140 - 1240 x H 820 mm            Innenmaße: B 620 x T 920 x H 150 mm  <b>für 6 + 6 Pizzen Ø 300 mm</b>            Anschlußwert: 12kW, 400V            Netto Gewicht: 185 kg / Brutto Gewicht: 195 kg</p>	4.260,00 €

## Untergestell für Pizzaofen

	<p><b>Untergestell für FIRINO44DE</b>  <b>Artikel: AR14-0039</b>            Dim.: B 840 x T 780 x H 850 mm, Gewicht: 31 kg</p>	440,00 €
	<p><b>Untergestell für FIRINO66DE</b>  <b>Artikel: AR14-0040</b>            Dim.: B 840 x T 1070 x H 850, Gewicht: 39 kg</p>	480,00 €
	<p><b>Untergestell für GRANDE44DE</b>  <b>Artikel: AR14-0043</b>            Dim.: B 1010 x T 910 x H 850 mm, Gewicht: 40 kg</p>	490,00 €
	<p><b>Untergestell für GRANDE66DE</b>  <b>Artikel: AR14-0044</b>            Dim.: B 1010 x T 1260 x H 850 mm, Gewicht: 50 kg</p>	540,00 €

# Pizzeria

## GGF Elektro Pizzaofen Vollschamott

		Artikel	
 <p><b>ganze Kammer aus Vollschamottstein</b></p>	<p><b>Pizzaofen Einkammer 4 Pizzen Ø 360 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0046</b>            Dim.: B 1010 x H 420 x T 850 mm            Leistung: 230 - 400 V - 6 kW            Innenmaß: B 720 x H 140 x T 720 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 4 Pizzen Ø 360 mm Durchmesser            Überzug aus rostfreiem Edelstahl            Backfläche ist hitzefest / Gewicht: ca. 115 Kg</p>	<p><b>2.170,00 €</b></p> 	
 <p><b>ganze Kammer aus Vollschamottstein</b></p>	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer</b>  <b>4 + 4 Pizzen Ø 360 mm - Artikel: AR14-0047</b>            Dim.: B 1010 x H 750 x T 850 mm            Leistung: 230 - 400 V - 12 kW            Innenmaß: B 720 x H 140 x T 720 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 4 + 4 Pizzen Ø 360 mm Durchmesser            Überzug aus rostfreiem Edelstahl            Backfläche ist hitzefest / Gewicht: ca. 200 Kg</p>	<p><b>3.560,00 €</b></p> 	
 <p><b>ganze Kammer aus Vollschamottstein</b></p>	<p><b>Pizzaofen Einkammer 6 Pizzen Ø 360 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0048</b>            Dim.: B 1010 x H 420 x T 1210 mm            Leistung: 230 - 400 V - 9 kW            Innenmaß: B 720 x H 140 x T 1080 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 6 Pizzen Ø 360 mm Durchmesser            Überzug aus rostfreiem Edelstahl            Backfläche ist hitzefest / Gewicht: ca. 165 Kg</p>	<p><b>2.540,00 €</b></p> 	
 <p><b>ganze Kammer aus Vollschamottstein</b></p>	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer</b>  <b>6 + 6 Pizzen Ø 360 mm - Artikel: AR14-0049</b>            Dim.: B 1010 x H 750 x T 1210 mm            Leistung: 230 - 400 V - 18 kW            Innenmaß: B 720 x H 140 x T 1080 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 6 + 6 Pizzen Ø 360 mm Durchmesser            Überzug aus rostfreiem Edelstahl            Backfläche ist hitzefest / Gewicht: ca. 300 Kg</p>	<p><b>4.470,00 €</b></p> 	
	<p><b>Untergestelle 4x36 ohne Räder</b>  <b>Artikel: AR14-0050</b>            für AR14-0046 u. AR14-0047, Gewicht: 37 kg</p>	<p><b>450,00 €</b></p>	
	<p><b>Untergestelle 6x36 ohne Räder</b>  <b>Artikel: AR14-0051</b>            für AR14-0048 u. AR14-0049, Gewicht: 47 kg</p>	<p><b>530,00 €</b></p>	
	<p><b>Aufpreis für Rollen - Artikel: AR14-0096</b></p>	<p><b>250,00 €</b></p>	



# Pizzeria

## GGF Elektro Pizzaofen Vollschamott

	Artikel	Euro
 <p><b>ganze Kammer aus Vollschamottstein</b></p>	<p><b>Pizzaofen Einkammer 6 Pizzen Ø 360 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0052</b>            Dim.: B 1370 x H 420 x T 850 mm            Leistung: 230 - 400 V - 9 kW            Innenmaß: B 1080 x H 140 x T 720 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 6 Pizzen Ø 360 mm Durchmesser            Überzug aus rostfreiem Edelstahl            Backfläche ist hitzefest / Gewicht: ca. 175 Kg</p>	<p><b>2.850,00 €</b></p> 
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer</b>  <b>6 + 6 Pizzen Ø 360 mm - Artikel: AR14-0053</b>            Dim.: B 1370 x H 750 x T 850 mm            Leistung: 230 - 400 V - 18 kW            Innenmaß: B 1080 x H 140 x T 720 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 6 + 6 Pizzen Ø 360 mm Durchmesser            Überzug aus rostfreiem Edelstahl            Backfläche ist hitzefest / Gewicht: ca. 320 Kg  <b>ganze Kammer aus Vollschamottstein</b></p>	<p><b>5.150,00 €</b></p> 
 <p><b>ganze Kammer aus Vollschamottstein</b></p>	<p><b>Pizzaofen Einkammer 9 Pizzen Ø 360 mm</b>  <b>Artikel: AR14-0055</b>            Dim.: B 1370 x H 420 x T 1210 mm            Leistung: 230 - 400 V - 13,2 kW            Innenmaß: B 1080 x H 140 x T 1080 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 9 Pizzen a 360 mm Durchmesser            Überzug aus rostfreiem Edelstahl            Backfläche ist hitzefest / Gewicht: ca. 220 Kg</p>	<p><b>3.610,00 €</b></p> 
	<p><b>Pizzaofen Doppelkammer</b>  <b>9 + 9 Pizzen Ø 360 mm - Artikel: AR14-0056</b>            Dim.: B 1370 x H 750 x T 1210 mm            Leistung: 230 - 400 V - 26,4 kW            Innenmaß: B 1080 x H 140 x T 1080 mm            Temperatur: 50 - 500°C            Kapazität: 9 + 9 Pizzen Ø 360 mm Durchmesser            Überzug aus rostfreiem Edelstahl            Backfläche ist hitzefest / Gewicht: ca. 400 Kg  <b>ganze Kammer aus Vollschamottstein</b></p>	<p><b>6.690,00 €</b></p> 
	<p><b>Untergestelle für FR Linie ohne Räder</b>  <b>Art.: AR14-0057 - für AR14-0052 u. AR14-0053</b>  <b>Art.: AR14-0058 - für AR14-0055 u. AR14-0056</b>  <b>Aufpreis für Rollen - Artikel: AR14-0096</b></p>	<p><b>570,00 €</b>  <b>750,00 €</b>  <b>240,00 €</b></p>





## Teigknetmaschinen mit festem Kessel

	Artikel	Euro
 <p>GGF mit langjähriger Erfahrung in die Produktion von professionellen Geräte. Top Qualität „Made in Italy“</p>	<p><b>Teigknetmaschine 1 Speed</b>  <b>22 Liter / 17 kg</b>  <b>Artikel: AR15-0041</b>            Dim.: B 400 x T 700 x H 680 mm            Leistung: 400V - 3 - 50 Hz / 0,75 kW - 1 HP            Kapazität: 22 Liter / 17 kg - 70 kg/h            1 Geschwindigkeit, auf Rollen, Gewicht: 75 kg  <b>Artikel: AR15-0001 - 230V</b></p>	1.670,00 €
	<p><b>Teigknetmaschine 2 Speed</b>  <b>22 Liter / 17 kg</b>  <b>Artikel: AR15-0041.2</b> 2 Geschwindigkeiten</p>	1.775,00 €
	<p><b>Teigknetmaschine 1 Speed</b>  <b>33 Liter / 25 kg</b>  <b>Artikel: AR15-0042</b>            Dim.: B 450 x T 740 x H 780 mm            Leistung: 400V - 3 - 50 Hz / 1,1 kW - 1,5 HP            Kapazität: 33 Liter / 25 kg - 100 kg/h            1 Geschwindigkeit, auf Rollen, Gewicht: 81 kg  <b>Artikel: AR15-0002 - 230V</b></p>	1.825,00 €
	<p><b>Teigknetmaschine 2 Speed</b>  <b>33 Liter / 25 kg</b>  <b>Artikel: AR15-0042.2</b> 2 Geschwindigkeiten</p>	2.150,00 €
	<p><b>Teigknetmaschine 1 Speed</b>  <b>42 Liter / 33 kg</b>  <b>Artikel: AR15-0043</b>            Dim.: B 510 x T 840 x H 780 mm            Leistung: 400V - 3 - 50 Hz / 1,5 kW - 2 HP            Kapazität: 42 Liter / 33 Kg - 140 Kg/h            1 Geschwindigkeit, auf Rollen, Gewicht: 107 kg</p>	2.250,00 €
	<p><b>Teigknetmaschine 2 Speed</b>  <b>42 Liter / 33 kg</b>  <b>Artikel: AR15-0043.2,</b> 2 Geschwindigkeiten</p>	2.575,00 €
	<p><b>Teigknetmaschine 53 Lit. / 42 kg - 2 Speed</b>  <b>Artikel: AR15-0050</b>            Dim.: B 560 x T 880 x H 830 mm            Leistung: 400 V - 50 Hz - 2-3 Hp            Kapazität: 53 Liter / 42 kg - 170 kg/h,            mit Timer, auf Rollen, Kessel nicht abnehmbar            Gewicht: 95 kg</p>	2.790,00 €

# Pizzeria

## Teigausrollmaschine



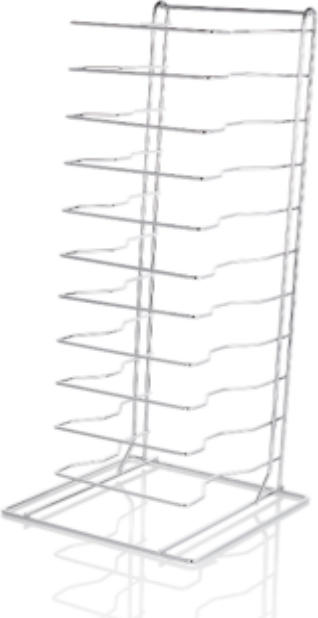


	Artikel	Euro
	<b>Teigausrollmaschine 140 - 310 mm</b> <b>Artikel: AR16-0020</b> Dim.: B 440 x T 340 x H 640 mm Leistung: 230 V - 50 Hz - 1 Ph - 0,5 HP - 0,37 kW Pizza Ø: 140 - 310 mm, Teig dicke ca. 0,5 - 4 mm Gewicht des Teiges: 80 - 210 gr., <a href="#">inkl. Fußpedal</a> Gewicht: 27 kg	1.390,00 €
	<b>Teigausrollmaschine 260 - 400 mm</b> <b>Artikel: AR16-0021</b> Dim.: B 540 x T 390 x H 740 mm Leistung: 230 V - 50 Hz - 1 Ph - 0,5 HP - 0,37 kW Pizza Ø: 260 - 400 mm, Teig dicke ca. 0,5 - 4 mm Gewicht des Teiges: 210 - 600 gr., <a href="#">inkl. Fußpedal</a> Gewicht: 30 kg  <b>GGF mit langjähriger Erfahrung in die Produktion von professionellen Geräte. Top Qualität „Made in Italy“</b>	1.480,00 €

## Zubehör

	<b>Pizzablech Runde Backform - Blau</b>  <b>AR14-1006</b> - Dim.: Ø 200 mm Rand: 25 mm 0,25 kg <b>AR14-1007</b> - Dim.: Ø 220 mm Rand: 25 mm 0,33 kg <b>AR14-1008</b> - Dim.: Ø 240 mm Rand: 25 mm 0,39 kg <b>AR14-1009</b> - Dim.: Ø 260 mm Rand: 25 mm 0,47 kg <b>AR14-1010</b> - Dim.: Ø 280 mm Rand: 25 mm 0,53 kg <b>AR14-1011</b> - Dim.: Ø 300 mm Rand: 25 mm 0,61 kg <b>AR14-1012</b> - Dim.: Ø 320 mm Rand: 25 mm 0,62 kg <b>AR14-1013</b> - Dim.: Ø 340 mm Rand: 25 mm 0,72 kg <b>AR14-1014</b> - Dim.: Ø 360 mm Rand: 25 mm 0,77 kg <b>AR14-1015</b> - Dim.: Ø 400 mm Rand: 25 mm 1,00 kg	<b>7,30 €</b> <b>7,60 €</b> <b>8,00 €</b> <b>9,00 €</b> <b>9,80 €</b> <b>10,50 €</b> <b>11,70 €</b> <b>13,10 €</b> <b>13,80 €</b> <b>14,60 €</b>
aus Blaublech mit bordiertem Rand		
	<b>Pizzablech Rechteckig 08/10 mm aus Blaublech</b> <b>Artikel: AR14-1003</b> Dim.: B 400 x T 600 x H 30 mm <b>Gewicht: 1,90 kg</b>	40,00 €

# Pizzeria

## Zubehör

	Artikel	Euro
	<p><b>Deckel für Pizzaballenbehälter 600 x 400</b>  <b>Artikel: AR14-1016</b>            Dim: B 600 x T 400 x H 20 mm            aus lebensmittelechtem Kunststoff            Gewicht: 0,8 kg</p>	25,00 €
	<p><b>Pizzaballenbehälter 600 x 400</b>  <b>Artikel: AR14-1017</b>            Dim: B 600 x T 400 x H 80 mm            aus lebensmittelechtem Kunststoff            Gewicht: 1,4 kg</p>	30,00 €
	<p><b>Pizzablechständer aus Aluminium für 14 Pizzas</b>  <b>Artikel: AR14-1022</b>            für 14 Pizzas,            Abstand zwischen Ebenen 4 cm            Dim.: B 305 x T 305 x H 690 mm            Gewicht: 1,50 kg</p>	60,00 €
	<p><b>Pizzablechständer aus Aluminium für 11 Pizzas</b>  <b>Artikel: AR14-1023</b>            für 11 Pizzas,            Abstand zwischen Ebenen 5,5 cm            Dim.: B 305 x T 305 x H 690 mm            Gewicht: 1,25 kg</p>	50,00 €
	<p><b>Pizzaschaufel Aluminium mit Holzgriff</b>  <b>Artikel: AR14-1001</b>            Dim.: L 790 mm - Schaufelmaß: T 350 x B 305 mm            Gewicht: 0,62 kg</p>	45,00 €
	<p><b>Pizzaheber (sehr stabil)</b>  <b>Artikel: AR14-1024</b>            Dim.: L 380 mm - Schaufelmaß: T 220 x B 180 mm            Gewicht: 0,5 kg</p>	60,00 €