

BBQ DRAGON

by rigafle 



BBQ Dragon Pizzaofen Classic All in One

Art.-Nr. 752.1117.00
EAN 7611602087615

Pizza backen wie in Italien im eigenen Garten? Das geht mit dem Pizzaofen CLASSIC All in One. Innert weniger Minuten ist der Ofen aufgewärmt und die Pizza blitzschnell knusprig gebacken. Auch meisterhafte Brote und Kuchen können darin gebacken werden. **Der Ofen kann mit Gas, Holzkohle oder Holz betrieben werden.** Der Gaseinsatz ist schnell montiert. So kann der Ofen an jedes Bedürfnis angepasst werden. Inkl. Gasregler und Schlauch. Ein MUSS für jeden Hobby-Pizzaiolo und Backbegeisterten.

- Verwendung mit Gas, Holz und Holzkohle möglich
- zum Backen von Pizzen, Broten und Kuchen
- Backfläche 60x55 cm – geeignet für bis zu zwei Pizzen Ø30 cm
- die Kuppel ist durch das Spezial-Fiberglas sehr gut isoliert, Stärke: ca. 3 cm
- Backboden: Schamottstein mit sehr guter Wärmespeicherung
- integriertes Thermometer
- Handgriff und zwei Rollen zum Platzieren des Ofens
- 1 herausnehmbarer Gasbrenner aus Edelstahl, 13 kW Gas-Leistung
- Gasregler und Gasschlauch sind inbegriffen
- Gasdruck: 50 mbar
- Gewicht: 76.5 kg
- LxBxH: 75.3 x 69.2 x 183.6 cm
- CE geprüft
- innert weniger Minuten betriebsbereit
- knusprige Backergebnisse in zwei Minuten
- sehr einfach in der Handhabung

BBQ DRAGON

by rigafle 



Four à pizza BBQ Dragon CLASSIC All in One

Référence: 752.1117.00
EAN 7611602087615

Cuire des pizzas comme en Italie dans son jardin? C'est possible avec le four à pizza CLASSIC All in One. En quelques minutes, le four est chauffé et la pizza est cuite avec une pâte croustillante en un éclair. Il est aussi possible d'y cuire des pains et des gâteaux à la perfection. Le four peut être alimenté au gaz, au charbon de bois ou au bois. L'insert de gaz est monté rapidement. Le four peut ainsi être adapté à tous les besoins. Régulateur de gaz et tuyau inclus. Un INDISPENSABLE pour tous les pizzaiolos amateurs et les passionnés de pâtisserie.

- Utilisation possible avec du gaz, du bois et du charbon de bois
- Pour cuire des pizzas, des pains et des gâteaux
- Surface de cuisson 60 x 55 cm – convient pour jusqu'à deux pizzas de Ø 30 cm
- La coupole est très bien isolée grâce au verre à fibres spécial, épaisseur: env. 3 cm
- Fond de cuisson: briques réfractaires avec une très bonne conservation de la chaleur
- Thermomètre intégré
- Poignée et deux roues pour positionner le four
- 1 brûleur de gaz amovible en acier inoxydable, puissance de gaz de 13 kW
- Le régulateur de gaz et le tuyau de gaz sont inclus
- Pression du gaz: 50 mbars
- Poids: 76,5 kg
- L x l x h: 75,3 x 69,2 x 183,6 cm
- Certification CE
- Prêt à l'emploi en quelques minutes
- Des résultats de cuisson croustillants en deux minutes
- Très facile à manipuler

BBQ DRAGON

by rigafle 



Forno per pizza BBQ Dragon CLASSIC All in One

Codice articolo: 752.1117.00
EAN 7611602087615

Preparare la pizza come in Italia nel giardino di casa? È possibile con il forno per pizza CLASSIC All in One. Il forno è caldo nel giro di pochi minuti e la pizza si cuoce e diventa croccante velocissimamente. Nel forno è possibile preparare magnificamente anche il pane e le torte. Il forno può funzionare **con il gas, il carbone vegetale o la legna**. L'inserto per il gas si monta rapidamente. In questo modo, il forno si adatta a tutte le esigenze. Regolatore del gas e tubo flessibile sono inclusi. Un compagno imprescindibile per tutti gli amanti della pizza e dei prodotti da forno.

- Utilizzabile con il gas, la legna e il carbone vegetale
- Per cuocere pizze, pane e torte
- Superficie di cottura di 60x55 cm – adatta a contenere fino a due pizze con Ø30 cm
- La cupola è isolata molto bene grazie alla vetroresina speciale con uno spessore di circa 3 cm
- Fondo del forno: pietra refrattaria con un'ottima capacità di accumulare il calore
- Termometro integrato
- Maniglia e due ruote per posizionare il forno
- 1 bruciatore a gas estraibile in acciaio inossidabile, potenza a gas di 13 kW
- Regolatore del gas e tubo flessibile del gas sono compresi
- Pressione del gas: 50 mbar
- Peso: 76,5 kg
- LxPxA: 75,3 x 69,2 x 183,6 cm
- Marcatura CE
- Operativo in pochi minuti
- Risultati croccanti in due minuti
- Uso semplicissimo