

Schnell – Energiesparend – Kostensparend – Umsatzfördernd

Der QuickPizz Pizzaofen QP-340 ist für alle Pizza und pizzaähnlichen Teigwaren (z.B. Flammkuchen oder Pizzazungen) geeignet und wurde für einen Durchsatz von bis zu 20 Produkten pro Stunde entwickelt. In kürzester Zeit kann beispielsweise eine Pizza bis ø 28 cm durch die kurzzeitige Hitzezufuhr der oberliegenden Halogenheizschleife in ca. 1:30 – 2:00 Minuten (frisch) und in ca. 2:30 – 3:00 Minuten (gefroren) gebacken werden. Durch die langanhaltende Wärmespeicherung und den besseren Hitzetransfer der untenliegenden polierten Lavasteinplatte erhält die Pizza trotz der kurzen Backzeit ihr geschmackvolles Aroma.



Ein thermostatgesteuertes Heizelement erhitzt den Lavastein, welches zur Aufrechterhaltung der Temperatur des wärmespeichernden Lavasteins nur zeitweise Stromenergie abrufen muss. Signifikanter Stromverbrauch erfolgt lediglich bei Einschaltung der Halogenheizschleife während des eigentlichen Backvorgangs. Hierdurch ergibt sich bei Verwendung des QuickPizz ein extrem niedriger Energieverbrauch im Vergleich zu konventionellen Pizzaöfen.

QuickPizz empfiehlt sich insbesondere zur einfachen Erweiterung eines Snacksortimentes bzw. Erschließung zusätzlicher Einnahmequellen bei einer geringen Investition und vernachlässigbaren Betriebskosten.

Schnell (Tabellenwerte ca.-Werte)

Lebensmittel	Zustand	Zeit
Pizza / Flammkuchen	Frisch	1:30 – 2:00 Minuten
Pizza / Flammkuchen	Gefroren	2:30 – 3:00 Minuten

Energiesparend (Tabellenwerte ca.-Werte)

Verbrauch / Kosten	0 Pizza/h	1 Pizza/h	2 Pizza/h	5 Pizza/h	10 Pizza/h
Heizelement Lavastein 1.900W (Aufrechterhaltung 300°C)	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €	0,10 €
Halogenheizschleife 2.785W (Backzeit ca. 2:30 min.)	0,00 €	0,05 €	0,10 €	0,25 €	0,50 €
Energiekosten pro h	0,10 €* [*]	0,15 €* [*]	0,20 €* [*]	0,35 €* [*]	0,60 €* [*]
Energiekosten pro h je Pizza	0,10 €*[*]	0,15 €*[*]	0,10 €*[*]	0,07 €*[*]	0,06 €*[*]

^{*}zgl. 15 Minuten Vorheizen Lavastein Heizelement 1.900W ca. 0,10 €/Tag



LÖLSBERG

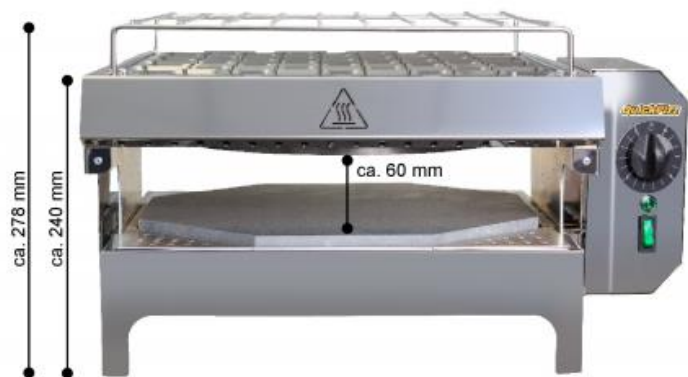
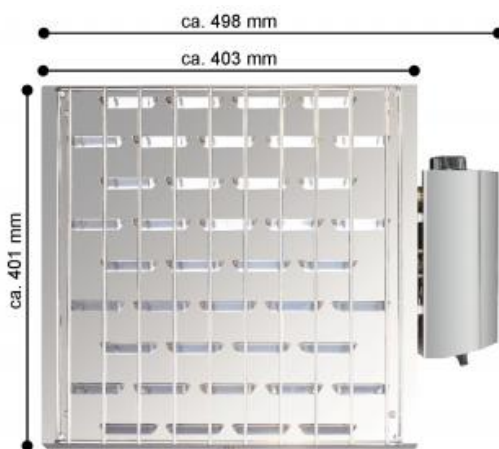
Inhaber/Owner Bernd Lölsberg, Otto-Hahn-Str. 9a, 97230 Estenfeld, Deutschland/Germany,
 USt-ID-Nr./VAT-No. DE813477273, Tel. +49 (0) 9305 98978-0, Fax +49 (0) 9305 98978-88
 www.loelsberg.de - www.loelsberg.com - info@loelsberg.de - info@loelsberg.com

- Kombination Heizelement Lavasteinplatte und Halogenheizschleife
- Schnelligkeit - sehr kurze Backzeiten
- Energiesparend - signifikanter Stromverbrauch nur auf Abruf durch eine Halogenheizschleife während des Backvorgangs
- Polierte Lavasteinplatte - energiesparende Wärmespeicherung und geschmackvolles Teigroma
- Thermostatisch geregelte und verstellbare Temperatur des Heizelementes für die Lavasteinplatte
- Geringes Gewicht
- Warmhaltegitter
- Modulare Nutzung von mehreren Pizzaöfen möglich (übereinander stapelbar)



Spezifikationen

Modell	Leistung Heizelement Lavastein (Watt)	Leistung Halogenheizschleife (Watt)	Anschlusswert (Amp.)	Abmessungen BxTxH (mm)	Gewicht (kg)
QP-340	1900	2785	16 Typ C	498 x 401 x 278	14



LÖLSBERG

Inhaber/Owner Bernd Lölsberg, Otto-Hahn-Str. 9a, 97230 Estenfeld, Deutschland/Germany,
 USt-ID-Nr./VAT-No. DE813477273, Tel. +49 (0) 9305 98978-0, Fax +49 (0) 9305 98978-88
 www.loelsberg.de - www.loelsberg.com - info@loelsberg.de - info@loelsberg.com