



Pizzella

DELICIOUSLY ITALIAN

100 % HANDARBEIT

Echtes Teighandwerk, lange gereift und im Steinofen gebacken.

01 **HANDARBEIT**
Mit Sorgfalt von Hand geformt

02 **LANGE GEREIFT**
Sorgfältige Teigführung

03 **IM STEINOFEN**
Kräftig und aromatisch gebacken

5 Sorten · 200·230 g · 100 % Handarbeit

Pizzella Sortiment

Fünf Sorten · einzeln portioniert · 12 Stück pro Karton



Margherita

Art.-Nr. OVMG01

200 g · 3 × 4 Stk. (12)

Preis auf Anfrage



Salame

Art.-Nr. OVSL01

225 g · 3 × 4 Stk. (12)

Preis auf Anfrage



Prosciutto e Funghi

Art.-Nr. OVPF01

225 g · 3 × 4 Stk. (12)

Preis auf Anfrage



Prosciutto

Art.-Nr. OVP01

220 g · 3 × 4 Stk. (12)

Preis auf Anfrage



Verdure

Art.-Nr. OVVE01

230 g · 3 × 4 Stk. (12)

Preis auf Anfrage

Pizza-Öfen & Pizza-Toaster

Geräte für die Zubereitung von Pizzella und weiteren Snacks

PIZZELLA-ÖFEN



1 ROST · 220–230 V

3 Pizzellas oder
2 Gran Pizzellas
59 × 59 × 45 cm · 40 kg
max. 3 kW · kein Rauchabzug

Preis auf Anfrage



2 ROSTE · 380 V

6 Pizzellas oder
4 Gran Pizzellas
60 × 75 × 57 cm · 55 kg
4/6 kW · kein Rauchabzug

Preis auf Anfrage

PIZZA-TOASTER · 230 V · TIMER BIS 5 MINUTEN MIT ENDSIGNAL



TP 320

KOMPAKT · 1 ROST

480 × 340 × 240 mm · 11,5 kg
Rost 350 × 320 mm · 2,0 kW
230 V

Preis auf Anfrage



TP 340

DOPPELT · 2 ROSTE

480 × 340 × 365 mm · 17 kg
Roste je 350 × 320 mm · 3,2 kW
230 V

Preis auf Anfrage

Zubehör & Service

Praktische Helfer für Zubereitung, Verkauf und Genuss unterwegs



Pizzaschaufel

Preis auf Anfrage



Pizzaschneider

Preis auf Anfrage



Papier für Schneidebrett

Preis auf Anfrage



Schneidebrett

Preis auf Anfrage



Esshilfe «to-go»

Preis auf Anfrage