

Pizzaofen Allround für 6+6 Pizzen ø33cm elektro 13 kW

Elektro Pizzaofen Allround Front aus Edelstahl und Korpus aus Stahlblech gefertigt. 2 Backkammern aus alumiernem Stahlblech gefertigt mit verstärkter Isolierung für 6 + 6 Pizzen bis ø 33cm. Backkammer mit Sichtfenster, Innenbeleuchtung und Backdeck aus Schamottstein (ideal für das Pizzabacken auf Stein). Separater Ein- und Ausschalter sowie Gußgekapselte Widerstände aus Inoxtahl. Temperaturkontrolle mit thermostatischer Temperaturregelung bis maximal 450° C für:

- Unterhitze untere Backkammer (unteres Thermostat)
- Oberhitze untere Backkammer und Unterhitze obere Backkammer (mittleres Thermostat)
- Oberhitze obere Backkammer (oberes Thermostat) für Ober- und Unterhitze.



Artikel-Nr.: 50521005
GTIN: 4059395053111

Produktvorteile:

- 2 Backkammern 66x99x15cm
- für 6+6 Pizzen ø33cm
- separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- Edelstahlfront
- Korpus aluminert
- Backdeck in Schamottstein
- Backkammerbeleuchtung
- verstärkte Isolierung

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	910 mm
Tiefe	1170 mm
Höhe	700 mm

Abmessungen innen:

Breite	660 mm
Tiefe	990 mm
Höhe	150 mm

Anschlusswert Elektro	13 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	32A 3 polig
Bruttogewicht	162 kg
Betriebsart	Elektro
Backofen	Ober- Unterhitze
Ofentemperatur	450° C
Backofengröße	660x990x150

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Pizzaöfen Allround 6

Untergestell für Pizzaöfen, für TK6/TK66

GTIN: 4059395053234

Artikel-Nr.: 50592006

Räderkit für Untergestell Allround 4, 6 und 6 Q

Räderkit für Untergestell

GTIN: 4059395053357

Artikel-Nr.: 50594001

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de