

Pizzaofen Premium 12 G für 12 Pizzen ø30cm Gas 24 kW

Premium Gas Pizzaofen. Front außen aus Edelstahl gefertigt und Kopus aus Stahlblech aluminier. Stapelbare Ausführung für Pizzerien und Bäckereien, für große Produktion auf kleinem Raum. Backkammer aus aluminier. Stahlblech gefertigt mit doppelter Isolierung und Backkammerbeleuchtung. Backkammer Vollschatottiert in Spezialkonstruktion für beste Backergebnisse. Eingelassene Gasbrenner unterhalb des Schamottsteinbodens. Backkammer für 12 Pizzen bis Ø 30cm Durchmesser. Federentlastete Tür mit Sichtfenster. Vollektronische Steuerung und regulierbares Dampablassventil. Temperaturregelung bis maximal 450° C für Ober- und Unterhitze.



Artikel-Nr.: 50512003
GTIN: 4059395053081

Produktvorteile:

- 1 Backkammer 123 x 93 x 15 cm
- Für 12 Pizzen ø30 cm
- Edelstahlfront
- Korpus aluminier
- Backdeck in Schamottstein
- Backkammerbeleuchtung
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Preisgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	1600 mm
Tiefe	1420 mm
Höhe	520 mm
Abmessungen innen:	
Breite	1230 mm
Tiefe	930 mm
Höhe	150 mm
Steuerung	Elektronisch
Anschlusswert Gas	24 kW
Bruttogewicht	240 kg
Betriebsart	Gas
Ofenkapazität	12 Pizzen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Gärschrank für Gas-Pizzaöfen Premium 12 G
Gärschrank für Gas-Pizzaöfen, passend zu Ofen G12

GTIN: 4059395053159

Artikel-Nr.: 50591003

FüÙe für Gärschrank Premium 4 G, 6 G und 12 G
FüÙe für Gärschrank

GTIN: 4059395053364

Artikel-Nr.: 50594002

Untergestell für Gas-Pizzaöfen Premium 6 G
Untergestell für Gas-Pizzaöfen, passend zu Ofen G12

GTIN: 4059395053265

Artikel-Nr.: 50592010

Räderkit für Untergestell für Gas-Pizzaöfen Serie Premium
Räderkit für Untergestell, für Gas-Pizzaöfen

GTIN: 4059395053371

Artikel-Nr.: 50594003

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