

Pizzaofen City für 4+4 Pizzen bis ø25 cm elektro 6 kW

Elektro Pizzaofen mit zwei Backkammern aus Edelstahl gefertigt. Backkammer aus aluminiertem Stahlblech für 4+4 Pizzen bis ø25 cm mit Sichtfenster. Backdeck aus Schamottstein (ideal für das Pizzabacken auf Stein) Oberfläche hitzebeständig. Gussgekapselte Widerstände aus Innoxstahl, Temperaturkontrolle mit thermostatischer Temperaturregelung mit drei Thermostaten bis maximal 450° C für:

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



Artikel-Nr.: 50521001
GTIN: 4059395053098

Produktvorteile:

- Elektro Pizzaofen
- Front aus Edelstahl gefertigt
- Backkammer aus Stahlblech aluminier
- Backkammer mit Sichtfenster
- Backkammer mit Schamottstein
- 2 Backkammern 50 x 51 x 10 cm
- Für 4+4 Pizzen ø25 cm
- Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- Separate Temperatursteuerung von 0-450 °C
- Unterhitze untere Backkammer (unteres Thermostat)
- Oberhitze untere Backkammer und Unterhitze obere Backkammer (mittleres Thermostat)
- Oberhitze obere Backkammer (oberes Thermostat)

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Preisgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	780 mm
Tiefe	630 mm
Höhe	530 mm
Abmessungen innen:	
Breite	500 mm
Tiefe	510 mm
Höhe	100 mm
Steuerung	Elektromechanisch
Anschlusswert Elektro	6 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	16A 3 polig
Bruttogewicht	60 kg
Betriebsart	Elektro
Ofenkapazität	8 Pizzen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Pizzaöfen

Untergestell für Pizzaöfen, für Modell 50521001

GTIN: 4059395053203

Artikel-Nr.: 50592001

Für Druckfehler keine Haftung.

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