

Pizzaofen Premium 6 G für 6 Pizzen ø30cm Gas 16,3 kW

Premium Gas Pizzaofen. Front außen aus Edelstahl gefertigt und Kopus aus Stahlblech aluminiiert. Stapelbare Ausführung für Pizzerien und Bäckereien, für große Produktion auf kleinem Raum. Backkammer aus aluminiierten Stahlblech gefertigt mit doppelter Isolierung und Backkammerbeleuchtung. Backkammer Vollschatottiert in Spezialkonstruktion für beste Backergebnisse. Eingelassene Gasbrenner unterhalb des Schamottsteinbodens. Backkammer für 6 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.: 50512002
GTIN: 4059395053074

Produktvorteile:

- 1 Backkammer 61 x 94 x 15 cm
- Für 6 Pizzen ø30 cm
- Edelstahlfront
- Korpus aluminiiert
- Backdeck in Schamottstein
- Backkammerbeleuchtung
- Werkseitig auf Erdgas H eingestellt

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Preisgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	960 mm
Tiefe	1350 mm
Höhe	520 mm
Abmessungen innen:	
Breite	610 mm
Tiefe	940 mm
Höhe	150 mm
Temperaturbereich bis	450 °C
Steuerung	Elektronisch
Anschlusswert Gas	16,3 kW
Bruttogewicht	150 kg
Betriebsart	Gas
Ofenbetriebsart	Gas
Backofen	Ober- Unterhitze
Ofenkapazität	6 Pizzen
Temperaturzonen	1

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

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

Füße für Gärschrank

GTIN: 4059395053364

Artikel-Nr.: 50594002

Untergestell für Gas-Pizzaöfen Premium 6 G

Untergestell für Gas-Pizzaöfen, passend zu Ofen G6

GTIN: 4059395053258

Artikel-Nr.: 50592009

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