

## Pizzaofen Proline 4 + 4 für 8 Pizzen ø30cm elektro 8,0 kW

Elektro Pizzaofen Proline 4+4 mit Touchsteuerung. Front und Korpus aus Edelstahl gefertigt. 2 Backkammern aus alumiiniertem Stahlblech gefertigt für je 4 Pizzen bis ø 30 cm. Optimierte Wärmedämmung mit doppelt verstärkter Isolierung. Backkammern mit federentlasteter Tür und Sichtfenster, Innenbeleuchtung und Backdeckböden aus Schamottstein (ideal für das Pizzabacken auf Stein). Gußgekapselte Widerstände aus Inoxstahl. Elektrisch ausbalancierte Lastenverteilung mit je 3 Heizelementen oben und unten je Backkammer. Seperate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze mit digitaler Temperatursteuerung bis maximal 450° C. Separater Geräte Ein- Ausschalter und inklusive Haubenmodul.

Artikel-Nr.: 50521060  
GTIN: 4059395037098



### Produktvorteile:

- Elektro Pizzaofen Proline 4+ 4
- Für 4 Pizzen bis ø 30 cm je Backkammer
- Touchsteuerung
- Front und Korpus aus Edelstahl gefertigt
- Optimierte Wärmedämmung mit doppelt verstärkter Isolierung
- 2 Backkammern 61 x 62 x 15 cm
- Backkammer aus alumiiniertem Stahlblech
- Backkammer mit federentlasteter Tür und Sichtfenster
- Backkammer mit Innenbeleuchtung
- Backdeckboden aus Schamottstein (ideal für das Pizzabacken auf Stein)
- Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl zum Schutz gegen Korrosion
- Elektrisch ausbalancierte Lastenverteilung mit je 3 Heizelementen je Backkammer
- Seperate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze
- Digitale Temperatursteuerung bis maximal 450 °C
- Separater Geräte Ein- Ausschalter
- Inklusive neutraler Haube zum Ableiten von Dämpfen
- Elektrisch ausbalancierte Lastenverteilung mit je 3 Heizelementen oben und unten je Backkammer
- Auf Anfrage gegen Mehrpreis auch voll schamottiert lieferbar!
- Auf Anfrage gegen Mehrpreis Haube auch mit Motor und Aktivkohlefilter lieferbar!

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Pizzaöfen
<b>Preisgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	850 mm
<b>Tiefe</b>	950 mm
<b>Höhe</b>	700 mm
<b>Abmessungen innen:</b>	
<b>Breite</b>	610 mm
<b>Tiefe</b>	620 mm
<b>Höhe</b>	150 mm
<b>Temperaturbereich bis</b>	450 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	2
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	8 Pizzen á Ø30cm oder 2 x 600x400 mm Backblech
<b>Aussenmaterial</b>	Front und Korpus aus Edelstahl
<b>Anschlusswert Elektro</b>	8 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Absicherung</b>	16A 3 polig
<b>Bruttogewicht</b>	120 kg
<b>Betriebsart</b>	Elektro

## Weitere Ansichten



### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

**Untergestell für Pizzaöfen Proline 4 und 4+4**

Untergestell für Pizzaöfen, für EK4+EK44 (50511014+50521014)

GTIN: 4059395037128

**Artikel-Nr.: 50592050**

---

**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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)