

Pizzaofen Proline 6 + 6Q für 12 Pizzen ø35cm elektro 18,0 kW

Elektro Pizzaofen Proline 6+6Q mit Touchsteuerung. Front und Korpus aus Edelstahl gefertigt. 2 Backkammern aus aluminierem Stahlblech gefertigt für je 6 Pizzen bis ø 35 cm für Quereinschub. 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.: 50521062
GTIN: 4059395037111



Produktvorteile:

- Elektro Pizzaofen Proline 6+ 6Q
- Für 6 Pizzen bis ø 35 cm je Backkammer für Quereinschub
- Touchsteuerung
- Front und Korpus aus Edelstahl gefertigt
- Optimierte Wärmedämmung mit doppelt verstärkter Isolierung
- 2 Backkammern 105 x 70 x 15 cm
- Backkammer aus aluminierem 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:

Geräteart	Pizzaöfen
Preisgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	1290 mm
Tiefe	1030 mm
Höhe	700 mm
Abmessungen innen:	
Breite	1050 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	150 mm
Temperaturbereich bis	450 °C
Anzahl der Türen	2
Bestückungsmöglichkeit	12 Pizzen á Ø35cm oder 2 x 600x400 mm Backblech
Aussenmaterial	Front und Korpus aus Edelstahl
Anschlusswert Elektro	18 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	25A 3 polig

Bruttogewicht
Betriebsart

190 kg
Elektro

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Pizzaofen Proline 6+6Q
Untergestell für Pizzaöfen, für EK4+EK44 (50511014+50521014)

GTIN: 4059395037142

Artikel-Nr.: 50592052

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