

Pizzaofen Allround 4+4 für 4+4 Pizzen ø33cm elektro 9 kW

Elektro Pizzaofen Allround Front aus Edelstahl und Korpus aus Stahlblech gefertigt. 2 Backkammern aus alumiiniertem Stahlblech gefertigt mit verstärkter Isolierung für 4 + 4 Pizzen bis ø 33cm. Backkammer mit Sichtfenster, Innenbeleuchtung und Backdeck aus Schamottstein (ideal für das Pizzabacken auf Stein). Separater Ein- und Ausschalter sowie Gußgekapselte Widerstände aus Inoxtahl. Temperaturkontrolle mit thermostatischer Temperaturregelung bis maximal 450° C für:

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



Artikel-Nr.: 50521004
GTIN: 4059395053104

Produktvorteile:

- 2 Backkammern 66 x 66 x 15 cm
- Für 4+4 Pizzen ø33 cm
- Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- Edelstahlfront
- Korpus alumiiniert
- Backdeck in Schamottstein
- Backkammerbeleuchtung
- Verstärkte Isolierung

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Preisgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	910 mm
Tiefe	840 mm
Höhe	700 mm
Abmessungen innen:	
Breite	660 mm
Tiefe	660 mm
Höhe	150 mm
Steuerung	
Anschlusswert Elektro	9 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	32A 3 polig
Bruttogewicht	122 kg
Betriebsart	Elektro
Ofenkapazität	8 Pizzen

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

**Untergestell für Pizzaöfen Allround 4
Untergestell für Pizzaöfen, für TK4/TK44**

GTIN: 4059395053210

Artikel-Nr.: 50592004

**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