

Pizzaofen Allround 6 Q für 6 Pizzen ø32cm elektro 6,5 kW Quereinschub

Elektro Pizzaofen Allround Front aus Edelstahl und Korpus aus Stahlblech gefertigt. Backkammer aus aluminierem Stahlblech gefertigt mit verstärkter Isolierung für 6 Pizzen bis ø 32cm. Backkammer mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung. Temperaturkontrolle mit thermostatischer Temperaturregelung bis maximal 450° C für Ober- und Unterhitze. Separater Ein- und Ausschalter sowie gussgekapselte Widerstände aus Inoxstahl.



Artikel-Nr.: 50511006
GTIN: 4059395053012

Produktvorteile:

- 1 Backkammer 66 x 99 x 15 cm
- Für 6 Pizzen ø32 cm
- Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- Edelstahlfront
- Korpus aluminier
- Backdeck in Schamottstein
- Backkammerbeleuchtung
- Doppelt verstärkte Isolierung
- Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- Separater Ein-/Ausschalter
- Gussgekapselte Widerstände aus Inoxstahl
- Federentlastete Tür mit Sichtfenster

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1240 mm
Tiefe	940 mm
Höhe	430 mm
Abmessungen innen:	
Breite	990 mm
Tiefe	660 mm
Höhe	150 mm
Steuerung	Elektromechanisch
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	6,5 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	C 16A 3 polig
Bruttogewicht	110 kg
Betriebsart	Elektro
Ofengröße	990x660x150mm
Ofenkapazität	6 Pizzen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Pizzaöfen Allround 6 Q
Untergestell für Pizzaöfen, für TK66T - Breitversion

GTIN: 4059395053227

Artikel-Nr.: 50592005

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

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

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