

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

Elektro Pizzaofen Allround Front aus Edelstahl und Korpus aus Stahlblech gefertigt. Backkammer aus aluminiertem 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 Geräte Ein- und Ausschalter sowie gussgekapselte Widerstände aus Innoxstahl.



Artikel-Nr.: 50511005
GTIN: 4059395053005

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
- Backkammerbeleuchtung
- Doppelt verstärkte Isolierung
- Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminier
- Separater Geräte Ein- Ausschalter
- Gussgekapselte Widerstände aus Innoxstahl
- Federentlastete Tür mit Sichtfenster

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	910 mm
Tiefe	1170 mm
Höhe	430 mm
Abmessungen innen:	
Breite	660 mm
Tiefe	990 mm
Höhe	150 mm
Steuerung	Elektromechanisch
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	6,5 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	C 16A 3 polig
Bruttogewicht	109 kg
Betriebsart	Elektro
Ofengröße	660x990x150mm
Ofenkapazität	6 Pizzen

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Pizzaöfen Allround 6
Untergestell für Pizzaöfen, für TK6/TK66

GTIN: 4059395053234

Artikel-Nr.: 50592006

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