

Pizzaofen Valor 6 für 6 Pizzen ø35cm oder 2 Backbleche 600x400mm

Für alle die, die höchste Ansprüche haben, kann Valor die Lösung sein. Dieser Pizzaofen verfügt über ein modernes Design und ist ein Hingucker in jeder Showküche. Darüber hinaus ist er vielfältig einsetzbar. Er passt sich all Ihren Wünschen und Anforderungen flexibel an und kann nicht nur in Pizzerien, sondern auch in Bäckereien und Konditoreien eingesetzt werden.

Das System lässt sich modular zusammensetzen. Sie können bis zu drei Backkammern mit einem Untergestell oder einem Gärschrank kombinieren. Bei den Hauben haben Sie die Wahl zwischen einer Abdeckhaube ohne Motor und einer Design-Abzugshaube mit Motor. Diese kann um die Design-Seitenteile ergänzt werden. Sprechen Sie uns an! Wir zeigen Ihnen gerne mehr von diesem außergewöhnlichen Produkt.

Highlights zum Pizzaofen Valor 6 mit 1 Backkammer 105x70x17cm für 6 Pizzen bis ø35cm oder 2 Backbleche 600x400 mm. Korpus aus Stahl mit verstärkter Isolierung gegen Wärmeverlust. Backkammer komplett aus widerstandsfähigem und hitzebeständigem Material mit feuerfestem und leistungsfähigem Backboden und Decke Backkammer mit Beleuchtung, sowie eingesetzten und gepanzerten Heizelementen im Boden. Sichtbare Heizelemente für Oberhitze. Bedienung über digitales und intuitives Touchscreen. Unabhängige Kammersteuerung mit separater Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze bei einer maximalen Temperatur bis +450° C. Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit, sowie gewichtete und doppelverglaste Tür aus gehärtetem Glas.

Artikel-Nr.: 50511050
GTIN: 4059395038255



Produktvorteile:

- Pizzaofen Valor 6
- Modulares System
- 1 Backkammer 105x70x17 cm
- Für 6 Pizzen bis ø35 cm oder 2 Backbleche 600x400 mm
- Korpus aus Stahl mit verstärkter Isolierung gegen Wärmeverlust
- Backkammer komplett aus widerstandsfähigem und hitzebeständigem Material
- Backkammer mit feuerfestem und leistungsfähigem Backboden und Decke
- Backkammer mit Beleuchtung
- Backkammer mit eingesetzten und gepanzerten Heizelementen im Boden
- Backkammer mit sichtbaren Heizelementen für Oberhitze
- Bedienung über digitales und intuitives Touchscreen
- Unabhängige Kammersteuerung
- Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze
- Maximale Temperatur +450 °C
- Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit
- Gewichtete und doppelverglaste Tür aus gehärtetem Glas
- Umfangreiches Zubehör erhältlich

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Produktgruppe	E
Abmessungen außen:	
Breite	1440 mm
Tiefe	1000 mm
Höhe	400 mm

Abmessungen innen:

Breite	1050 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	170 mm

Temperaturbereich bis

450 °C

Anzahl der Türen

1

Kapazität der Türen

EN 600x400

Bestückung

EN 600x400

Bestückungsmöglichkeit

6 Pizzen á Ø35cm oder 2x 600x400mm Backblech

Aussenmaterial

Front und Korpus aus Edelstahl

Anschlußart

Anschlussfertig (400V)

Anschlusswert Elektro

7,2 kW

Spannung

400 Volt

Absicherung

C 16A 3 polig

Bruttogewicht

205 kg

Betriebsart

Elektro

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Pizzaofen Valor 6

Untergestell für Pizzaöfen, für TK4/TK44

GTIN: 4059395038293

Artikel-Nr.: 50592043

Gärschränk zu Pizzaofen Valor 6
Untergestell für Pizzaöfen, für TK4/TK44

GTIN: 4059395038279

Artikel-Nr.: 50591020

Abdeckhaube für Pizzaofen Valor 6
Untergestell für Pizzaöfen, für TK4/TK44

GTIN: 4059395038323

Artikel-Nr.: 50593015

Design Abzugshaube für Pizzaofen Valor 6 mit Motor
Untergestell für Pizzaöfen, für TK4/TK44

GTIN: 4059395038347

Artikel-Nr.: 50593017

Design Seitenteile (SET) für Pizzaofen Valor 6
Untergestell für Pizzaöfen, für TK4/TK44

GTIN: 4059395038361

Artikel-Nr.: 50593019

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