

Pizzaofen Allround Q für 6+6 Pizzen ø32cm elektro 13 kW

Elektro Pizzaofen Allround Front aus Edelstahl und Korpus aus Stahlblech gefertigt. 2 Backkammern aus aluminiertem Stahlblech gefertigt mit verstärkter Isolierung für 6 + 6 Pizzen bis ø 32cm. Backkammer mit Sichtfenster und Innenbeleuchtung. Separater Einund Ausschalter sowie gussgekapselte Wiederstände aus Inoxstahl. 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.: 50521006 GTIN: 4059395053128

Produktvorteile:

- 2 Backkammern 99 x 66 x 15 cm
- Für 6+6 Pizzen ø32 cm
- Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- Edelstahlfront
- Korpus aluminiert
- Backdeck in Schamottstein
- Backkammerbeleuchtung
- Verstärkte Isolierung
- Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminiert
- 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
 700 mm

Abmessungen innen:

 Breite
 990 mm

 Tiefe
 660 mm

 Höhe
 150 mm

Steuerung Elektromechanisch Anschlußart Anschlussfertig (400V)

Anschlusswert Elektro13 kWSpannung400 VoltAbsicherungC 32A 3 poligBruttogewicht165 kgBetriebsartElektro

Backofen Ober- Unterhitze

Ofentemperatur +450° C

Ofengröße 990x660x150mm Ofenkapazität 12 Pizzen

Temperaturzonen 2

Weitere Ansichten



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