

Pizzaofen Valor 9 für 9 Pizzen ø35cm oder 4 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 9 mit 1 Backkammer 105x105x17cm für 9 Pizzen bis ø35cm oder 4 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.

Um für Elektrogeräte (nicht steckerfertig, 400 V) und Gasgeräte aus dem Bereich Thermik eine 24-monatige Vollgarantie zu erlangen, sind der Anschluss und die Erstinbetriebnahme durch ein Fachunternehmen durchzuführen. Hier Direkt zur Garantiekarte.

Artikel-Nr.: 50511051
GTIN: 4059395038262



Produktvorteile:

- Pizzaofen Valor 9
- Modulares System
- 1 Backkammer 105x105x17 cm
- Für 9 Pizzen bis ø35 cm oder 4 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 Heizelemente 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	1350 mm
Höhe	400 mm
Abmessungen innen:	
Breite	1050 mm
Tiefe	1050 mm
Höhe	170 mm
Aufstellart	Standgerät
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	11,0 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	C 16A 3 polig
Bruttogewicht	235 kg
Betriebsart	Elektro

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Pizzaofen Valor 9

GTIN: 4059395038309

Artikel-Nr.: 50592044

Gärschränk zu Pizzaofen Valor 9

GTIN: 4059395038286

Artikel-Nr.: 50591021

Abdeckhaube für Pizzaofen Valor 9

GTIN: 4059395038330

Artikel-Nr.: 50593016

Design Abzugshaube für Pizzaofen Valor 9 mit Motor

GTIN: 4059395038354

Artikel-Nr.: 50593018

Design Seitenteile (SET) für Pizzaofen Valor 9

GTIN: 4059395038385

Artikel-Nr.: 50593025

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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