

## Caruso 9 Pizzaofen für 9 Pizzen ø35cm mit offenem Unterbau Neapolitanische Pizza traditionell gebacken

Der Caruso® 9 Pizzaofen ist der erste Elektrobackofen, der mit einer maximalen Temperatur von 530°C die gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen bietet.

Neapolitanische Pizza traditionell gebacken mit unserem Pizzaofen Caruso® ist es möglich die Pizza der Pizza's nach dem Rezept der bedeutensten und berühmtesten Pizzabäcker der Zeit Antonio Pace und Lello Surace nach altem und traditionellem Rezept, was in der internationalen Regelung der "Associazione Verace Pizaa Napoletana" festgeschrieben ist zu backen.

Mit seiner großen Backkammer ist der Pizzaofen in der Lage 9 Pizzen mit Ø 35 cm aufzunehmen. Die besten Materialien und Komponenten garantieren Robustheit und Widerstandsfähigkeit gegen hohe Temperaturen und maximale Leistung bei minimalem Verbrauch. Neapolitanische Pizza zu backen war noch nie so einfach. Der Sorrentostein im inneren des Pizzaofens ist dank der Mischung aus Ton, vulkanischem Sand und der porösen Struktur in der Lage, hohe Temperaturen zu halten und die Wärme konstant und gleichmäßig abzugeben. Die ergonomische Ablage aus Monolite Ipergres® verfügt über eine hohe Beständigkeit gegen Wärme bei einem direkten Kontakt. Weiterhin ist die Ablage Abtriebsfest und besitzt antibakterielle Eigenschaften, sowie einen hohen Schutz gegen Korrosion. Der Pizzaofen Caruso® kann modular ergänzt werden und je nach Bedarf mit einem Unterschrank, oder einem offenen Unterbau ausgestattet werden. Zusätzlich kann ein optionales Dampf-Injektionsystem oder eine Dunstabzugshaube installiert werden. Individualität ist durch die Auswahl an Farbmöglichkeiten gegeben. Neben matt schwarz/glänzend schwarz, ist es möglich den Pizzaofen in matt schwarz/glänzend rot zu gestalten.

Highlights zum Pizzaofen Caruso 9 mit 1 Backkammer für 9 Pizzen bis Ø 35 cm. Korpus aus Stahl mit verstärkter Isolierung gegen Wärmeverlust. Backkammer komplett aus widerstandsfähigem und hitzebeständigem Material mit feuerfestem und leistungsfähigem Backboden und Decke. Boden der Backkammer mit zertifiziertem Sorrento-Stein. Außentemperatur am Ofen konstant bei 30°C. Backkammer mit doppelter Innenbeleuchtung. Unabhängige Temperatursteuerung von Boden und Decke in der Backkammer. Bedienung über digitales und intuitives Touchscreen mit hoher Funktionalität und Einfachheit in der Bedienung. Unabhängige Kammersteuerung mit separater Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze bei einer maximalen Temperatur bis 530° C. Sehr schnelle Heizgeschwindigkeit, sowie gewichtete und doppelverglaste Tür aus gehärtetem Glas. Praktische Schublade zur Aufnahme von Schaufel und Bürste. Der Pizzaofen Caruso®6 wird mit einem offenem Unterbau Aufnahme von Backblechen von 600 x 400 mm und vier Rollen für eine leichte Mobilität komplett geliefert. Ebenfalls befindet sich im Lieferumfang eine aufgesetzte Dunstabzugshaube.

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.: 50514020  
GTIN: 4059395056228

### Produktvorteile:

- Caruso® 9 Pizzaofen
- Elektrobackofen
- Maximale Temperatur 530°C
- Außentemperatur am Ofen konstant bei 30°C
- Maximal für 9 Pizzen mit Durchmesser Ø 35 cm
- Sehr schnelle Aufheizgeschwindigkeit
- Digitales und intuitives Touchscreen
- Hohe Funktionalität und Einfachheit in der Bedienung
- Gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen
- Große Backkammer
- Gewichtete und doppelverglaste Tür aus gehärtetem Glas
- Backkammer mit doppelter Innenbeleuchtung
- Unabhängige Temperatursteuerung von Boden und Decke im Backdeck

- Hohe Robustheit und Widerstandsfähigkeit
- Einsatz von hochwertigen Materialien
- Backkammer komplett aus widerstandsfähigem und hitzebeständigem Material
- Korpus aus Stahl mit verstärkter Isolierung gegen Wärmeverlust
- Feuerfester und leistungsfähiger Backboden und Decke
- Hohe Temperaturen und maximale Leistung bei minimalem Verbrauch
- Sorrentostein® mit hoher Wärmespeicherung im Backboden
- Sorrentostein® mit poröser Struktur
- Sorrentostein® um die Wärme konstant und gleichmäßig abzugeben
- Ergonomische Ablage aus Monolite Ipergres®
- Ablage mit hoher Beständigkeit gegen Wärme bei direkten Kontakt
- Ablage Abtriebsfest und antibakterielle Eigenschaften
- Ablage mit hohem Schutz gegen Korrosion
- Praktische Schublade zur Aufnahme von Schaufel und Bürste
- Inklusive Abzugshaube
- Inklusive offener Unterbau
- Offener Unterbau mit Schwerlastrollen für leichte Mobilität
- Individualität ist durch die Auswahl an Farbmöglichkeiten gegeben

## Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Pizzaöfen
<b>Produktgruppe</b>	E
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1475 mm
<b>Tiefe</b>	1565 mm
<b>Höhe</b>	1760 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich bis</b>	530 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	1
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	9 Pizzen á Ø35cm
<b>Aussenmaterial</b>	Korpus aus Stahl mit verstärkter Isolierung gegen Wärmeverlust
<b>Innenmaterial</b>	Backkammer komplett aus widerstandsfähigem und hitzebeständigem Material, Boden mit Sorrentostein® ausgelegt
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	20,5 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Absicherung</b>	C 32A 3 polig
<b>Bruttogewicht</b>	320 kg
<b>Serienzubehör</b>	Dunstabzugshaube und Gärschrank
<b>Betriebsart</b>	Elektro

## Weitere Ansichten



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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)