

Tunnelpizzaofen Stone 42 S - Förderbandbreite 420 mm

Der Tunnelpizzaofen Stone mit Natursteintransportband ist ein leistungsstarkes Produkt von **KBS Gastrotechnik** und wurde speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Systemgastronomie, Foodservice und Bäckereibetrieben entwickelt. Die robuste Edelstahlkonstruktion, modernste Steuerungstechnologie und ein vollautomatisches Backtransportband machen diesen Elektro-Tunnelofen zur idealen Lösung für hohe Produktionsmengen bei gleichbleibender Qualität.

Die robuste Edelstahlkonstruktion in Kombination mit einem langlebigen Natursteintransportband garantiert höchste Hygienestandards und eine einfache Reinigung im hektischen Küchenalltag. Das integrierte automatische Reinigungssystem sowie die praktische Krümelauffangschublade reduzieren Wartungsaufwand und Stillstandzeiten erheblich.

Das 5“-Touchdisplay ist um 180° drehbar und ermöglicht eine flexible Bedienung – optimal für unterschiedliche Aufstellpositionen im Küchenlayout. Durch die integrierten Encoder und SSR-Technologie wird eine präzise Temperatur- und Geschwindigkeitsregelung sichergestellt. Zusätzlich kann die Steuerung komfortabel über Tablet oder PC erfolgen – ideal für zentrale Produktionsüberwachung oder Filialkonzepte.

Das automatische Backtransportband Förderbreite 420 mm mit wartungsfreiem Antriebssystem sorgt für gleichmäßige Backergebnisse bei hoher Produktionskapazität. Ob Pizza, Flammkuchen, Brot, Muffins oder Snacks – dieser Tunnelofen überzeugt durch vielseitige Einsatzmöglichkeiten.

Für maximale Flexibilität im Betrieb sind bis zu drei Tunnel-Pizzaöfen stapelbar, wodurch die Produktionsleistung skalierbar bleibt. Die integrierte Abzugshaube am Bandausgang unterstützt eine effiziente Wärme- und Dampfableitung.

Dieser Tunnelpizzaofen ist die optimale Lösung für Betriebe, die Wert auf Effizienz, Standardisierung und gleichbleibend hohe Backqualität legen.

Optional gegen Mehrpreis und ab Werk sind Förderbänder in 3 Längen pro Breite, verschiedene Farbvarianten und verschiedene Transportbandversionen lieferbar.

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.: 50531013
GTIN: 4059395071733

Produktvorteile:

- Professioneller Tunnelpizzaofen
- Elektroausführung
- Bis 500° C Höchsttemperatur
- Förderbandbreite 420 mm
- Edelstahlkonstruktion für maximale Hygiene und Langlebigkeit
- Natursteintransportband mit wartungsfreiem Antriebssystem
- Automatisches Backtransportband für gleichmäßige Ergebnisse
- 5“ Touchscreen um 180° drehbar
- Encoder und SSR-Technologie inklusive
- Steuerung zusätzlich über Tablet oder PC möglich
- Automatisches Reinigungssystem
- Krümelauffangschublade für einfache Reinigung
- Abzugshaube am Bandausgang
- Vielseitig einsetzbar für Pizza, Brot, Muffins u. v. m.
- Bis zu 3 Geräte stapelbar für skalierbare Produktionskapazität

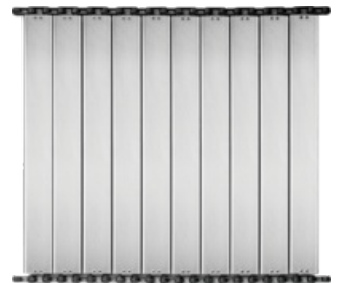
Technische Daten:

Geräteart

Pizzaöfen

Produktgruppe	E
Abmessungen außen:	
Breite	940 mm
Tiefe	1700 mm
Höhe	500 mm
Abmessungen innen:	
Breite	450 mm
Tiefe	850 mm
Höhe	160 mm
Aufstellart	Aufsatz
Temperaturbereich von	+/-0 °C
Temperaturbereich bis	500 °C
Steuerung	Elektronisch
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	13 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	C 32A 3 polig
Bruttogewicht	160 kg
Betriebsart	Elektro
Ofenkapazität	Tunnelbackofen

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell mit Rädern für Pizzaofen Inox 42 S

GTIN: 4059395071764

Artikel-Nr.: 50593000

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

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