

Pizzaofen Master Touch 4 für 4 Pizzen ø35cm elektro 7,2 kW

Der Elektro Pizzaofen Master Touch ist ein Produkt von KBS Gastrotechnik und wurde speziell für die professionelle Gastronomie, Pizzerien, Systemgastronomie und Backbetriebe entwickelt, die höchste Ansprüche an Qualität, Effizienz und Prozesssicherheit stellen.

Mit digitaler Touch-Steuerung, intelligenter Programmverwaltung und innovativer Energy-Room-Backkammertechnologie bietet dieser Profi-Pizzaofen maximale Performance bei gleichzeitig optimierter Energieeffizienz.

Die digitale Touch-Steuerung ermöglicht die Speicherung von bis zu 50 Programmen mit jeweils zwei Backpausen und integriertem Timer. Optische und akustische Signale sorgen für zuverlässige Prozesskontrolle – ideal für standardisierte Produktionsabläufe in Stoßzeiten. Die wöchentliche Programmierung mit automatischem Start erleichtert die Produktionsplanung und reduziert Personalaufwand.

Dank Spezialfunktion zur Beschleunigung des Aufheizens erreicht die Backkammer schnell Betriebstemperatur von 50 °C bis 450 °C. Die getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze garantiert präzise Backergebnisse – von klassischer Pizza bis hin zu hochhydrierten Teigen mit langer Gärzeit.

Das innovative Energy-Room-System mit doppelter Cordierit-Backfläche sorgt für optimale Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung. Optional ist ein All-Around-Kit mit vollständiger feuerfester Auskleidung erhältlich. Alternativ steht die Ventbase-Ausführung mit strukturierter Multilayer-Backfläche zur Verfügung – ideal für anspruchsvolle Backwaren und moderne Pizza-Konzepte.

Die robuste Konstruktion aus komplettem Edelstahl, gepanzerte Heizwiderstände sowie eine 50 mm starke Isolierung mit zusätzlichem Kühlsystem gewährleisten Langlebigkeit und Energieeffizienz. Der integrierte Energy Saving Mode unterstützt eine wirtschaftliche Betriebsführung.

Weitere professionelle Ausstattungsmerkmale wie Feuchtigkeitsregelung der Backkammer, Doppelverglasung mit Soft-Close-Tür, „Cool-Finger“-Griffstange, LED-Innenbeleuchtung, Panoramafenster, separiertes Bedienfeld sowie stapelbare Backkammern (bis zu 3 Einheiten) machen diesen Gastro-Pizzaofen zur leistungsstarken Lösung für anspruchsvolle Betriebe.

Die Möglichkeit zur Fernanbindung erlaubt eine effiziente Steuerung mehrerer Geräte – ideal für Filialbetriebe und standardisierte Produktionsprozesse.

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.: 55051120
GTIN: 4059395071825

Produktvorteile:

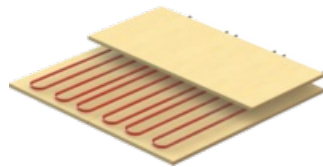
- Professioneller Pizzaofen für Pizzeria & Gastronomie
- Elektroausführung 400 V
- 1 Backdeck für 4 Pizzen ø35cm
- Digitale Steuerung
- Touch Steuerung
- Steuerung für bis zu 50 Programme mit 2 Backpausen und Timer
- Optische und akustische Signale
- Spezialfunktion zur Beschleunigung des Aufheizens der Backkammer
- Wöchentliche Programmierung mit automatischem Start des gewählten Programms
- Möglichkeit zur Fernanbindung für eine effiziente Steuerung der Öfen
- Energy Saving Mode
- Komplett aus Edelstahl
- Backkammer Energy-Room-System Backfläche aus doppeltem Cordierit
- (Optional gegen Mehrpreis auch als All-Around-Kit für die vollständige feuerfeste Auskleidung des Backraumes)
- Backkammer auch als Ventbase Ausführung anstatt Cordierit (strukturierter Multilayer Backfläche, geeignet für anspruchsvolle Backwaren wie Pizza mit hohem Hydrationsgrad und langer Gärzeit)
- Backtemperatur: 50° C bis 450 °C
- Getrennte Temperaturregelung für Ober - und Unterhitze
- Isolierung 50mm mit zusätzlichen Kühlsystem
- Feuchtigkeitsregelung für die Backkammer
- Gepanzerte Heizwiderstände aus Edelstahl

- Tür mit Doppelverglasung Soft-Close und „Cold finger“
- Griffstange für leichtes öffnen
- Panoramafenster für perfekte Sicht in den Backraum
- Backkammer mit separiertem Bedienfeld
- Wärmedichtung zwischen Tür und Backkammer
- LED Innenbeleuchtung
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Stapelmöglichkeit von bis zu 3 Backkammern
- Einstellbarer Kamin für Luftzuführung

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1060 mm
Tiefe	890 mm
Höhe	400 mm
Abmessungen innen:	
Breite	700 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	150 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich von	50 °C
Temperaturbereich bis	450 °C
Bestückungsmöglichkeit	4 Pizzen zu je Ø 35cm
Steuerung	Elektronisch
Aussenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	7,2 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	C 16A 3 polig
Bruttogewicht	110 kg
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Elektro
Backofen	Ober- Unterhitze
Ofenkapazität	4 Pizzen

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

**All Around Kit komplette Garraumverkleidung aus Cordierit
nur Werkseitig lieferbar**

GTIN: 4059395074369

Artikel-Nr.: 50592073

Untergestell für Pizzaöfen Master und Master Touch 4 und 4+4

GTIN: 4059395072556

Artikel-Nr.: 50592064

Gärschrank für Pizzaöfen Master und Master Touch 4 und 4+4

GTIN: 4059395072594

Artikel-Nr.: 50592068

Abdeckhaube für Pizzaofen Master und Master Touch 4 und 4+4

GTIN: 4059395072631

Artikel-Nr.: 50593060

Rollensatz für Untergestell zu Pizzaöfen Serie Comfort und Master

GTIN: 4059395072549

Artikel-Nr.: 50592072

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