

## Pizzaofen Master 6 Q für 6 Pizzen ø35cm elektro 10,2 kW

Der Elektro Pizzaofen aus der Serie Master von KBS Gastrotechnik wurde speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Pizzeria, Systemgastronomie und Großküche entwickelt. Mit digitaler Steuerung, präziser Temperaturführung und innovativem Energy-Room-System bietet der Ofen maximale Backleistung bei hoher Energieeffizienz.

Die Backkammer ist vollständig aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und auf Langlebigkeit sowie hygienische Reinigung ausgelegt. Das Energy-Room-System mit doppelter Cordierit-Backfläche sorgt für optimale Wärmespeicherung und gleichmäßige Hitzeverteilung – ideal für knusprige Pizzaböden und perfekt ausgebackene Beläge. Optional ist ein All-Around-Kit für die vollständige feuerfeste Auskleidung erhältlich.

Mit einem Temperaturbereich von 50 °C bis 450 °C deckt der Pizzaofen sämtliche Anforderungen vom Vorbacken bis zur Hochtemperatur-Pizza ab. Die getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze ermöglicht maximale Flexibilität für unterschiedliche Teigarten und Backstile. Ergänzend sorgt die integrierte Feuchtigkeitsregelung für konstante Backbedingungen und reproduzierbare Ergebnisse.

Gepanzerte Edelstahl-Heizwiderstände gewährleisten eine hohe Betriebssicherheit und lange Lebensdauer im Dauerbetrieb. Die Wärmedichtung zwischen Tür und Backkammer reduziert Energieverluste und steigert die Effizienz. Die doppelverglaste Tür mit ergonomischem Doppelgriff sowie das großzügige Panoramafenster ermöglichen sichere Bedienung und optimale Sichtkontrolle.

Die LED-Innenbeleuchtung setzt Produkte verkaufstark in Szene. Dank separiertem Bedienfeld bleibt die Steuerung übersichtlich und geschützt. Der einstellbare Kamin reguliert die Luftzufuhr präzise. Für steigenden Produktionsbedarf lassen sich bis zu drei Backkammern platzsparend übereinander stapeln – ideal für wachsende Gastronomiebetriebe.

Dieser professionelle Elektro-Pizzaofen kombiniert digitale Präzision, Energieeffizienz und modulare Erweiterbarkeit – die perfekte Lösung für leistungsstarke Konzepte für Gastronomie.

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.: 55051126  
GTIN: 4059395071924

### Produktvorteile:

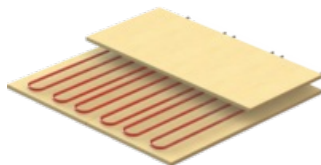
- Professioneller Pizzaofen für Pizzeria & Gastronomie
- Elektroausführung 400 V
- 1 Backdeck für 6 Pizzen ø35cm in Quereinbringung
- Digitale Steuerung mit präziser Temperaturkontrolle
- Getrennte Regelung für Ober- und Unterhitze
- Temperaturbereich von 50 °C bis 450 °C
- Front und Türen aus hochwertigem Edelstahl
- Backkammer aus Edelstahl mit Energy-Room-System
- Doppelte Cordierit-Backfläche für optimale Wärmespeicherung
- Gegen Mehrpreis feuerfeste Vollausskleidung (All-Around-Kit) möglich
- Integrierte Feuchtigkeitsregelung der Backkammer
- Gepanzerte Edelstahl-Heizwiderstände
- Doppelverglaste Tür mit Wärmedichtung
- Tür mit ergonomischen Griffen ausgestattet
- Panoramafenster für optimalen Blick in die Backkammer
- LED-Innenbeleuchtung
- Einstellbarer Kamin zur Luftzufuhrregulierung
- Stapelbar bis zu 3 Backkammern

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Pizzaöfen
<b>Produktgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1390 mm
<b>Tiefe</b>	915 mm

Höhe	400 mm
<b>Abmessungen innen:</b>	
Breite	1050 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	150 mm
<b>Aufstellart</b>	Auftisch
<b>Temperaturbereich von</b>	50 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	450 °C
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	6 Pizzen zu je Ø 35cm in Quereinbringung
<b>Steuerung</b>	Elektronisch
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	10,2 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Absicherung</b>	C 25A 3 polig
<b>Bruttogewicht</b>	145 kg
<b>Gerätetyp</b>	Tischgerät
<b>Betriebsart</b>	Elektro
<b>Backofen</b>	Ober- Unterhitze
<b>Ofenkapazität</b>	6 Pizzen

### Weitere Ansichten



### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

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

GTIN: 4059395074383

Artikel-Nr.: 50592075

---

**Untergestell für Pizzaofen Master und Master Touch 6 Q und 6+6 Q**

GTIN: 4059395072570

Artikel-Nr.: 50592066

---

**Gärschrank für Pizzaofen Master und Master Touch 6 Q und 6+6 Q**

GTIN: 4059395072617

Artikel-Nr.: 50592070

---

**Abdeckhaube für Pizzaofen Master und Master Touch 6 Q und 6+6 Q**

GTIN: 4059395072655

Artikel-Nr.: 50593062

---

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