Pizzaofen Master 9 für 9 Pizzen ø35cm elektro 13,65 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 verkaufsstark 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.: 55051127
GTIN: 4059395071931

Produktvorteile:

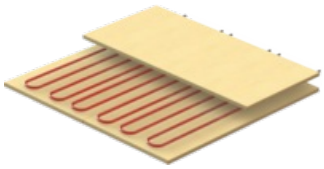
- Professioneller Pizzaofen für Pizzeria & Gastronomie
- Elektroausführung 400 V
- 1 Backdeck für 9 Pizzen ø35cm
- Digitale Steuerung mit präziser Temperaturkontrolle
- Getrennte Regelung für Ober- und Unterhitze
- Temperaturbereich von 50 °C bis 450 °C
- Front und Türen aus hochwertigem Edelstahl
- Backkammer aus Edelstahl mit Energy-Room-System
- Doppelte Cordierit-Backfläche für optimale Wärmespeicherung
- Gegen Mehrpreis feuerfeste Vollauskleidung (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:

Geräteart	Pizzaöfen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1390 mm
Tiefe	1270 mm

Höhe	400 mm
Abmessungen innen:	
Breite	1050 mm
Tiefe	1050 mm
Höhe	150 mm
Aufstellart	Auftisch
Temperaturbereich von	50 °C
Temperaturbereich bis	450 °C
Bestückungsmöglichkeit	9 Pizzen zu je Ø 35cm
Steuerung	Elektronisch
Aussenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	13,65 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	C 25A 3 polig
Bruttogewicht	165 kg
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Elektro
Backofen	Ober- Unterhitze
Ofenkapazität	9 Pizzen

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

All Around Kit komplette Garraumverkleidung aus Cordierit nur Werkseitig lieferbar

GTIN: 4059395074390

Artikel-Nr.: 50592076

Untergestell für Pizzaofen Master und Master Touch 9 und 9+9

GTIN: 4059395072587

Artikel-Nr.: 50592067

Gärschrank für Pizzaofen Master und Master Touch 9 und 9+9

GTIN: 4059395072624

Artikel-Nr.: 50592071

Abdeckhaube für Pizzaofen Master und Master Touch 9 und 9+9

GTIN: 4059395072662

Artikel-Nr.: 50593063

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