

Pizzaofen Master Touch 4+4 für 8 Pizzen ø35cm elektro 14,4 kW

Elektro-Pizzaofen für den professionellen Gastronomieeinsatz, vollständig aus Edelstahl gefertigt. Digitale Touch-Steuerung mit bis zu 50 speicherbaren Backprogrammen, jeweils mit zwei Backpausen und Timerfunktion. Wöchentliche Programmierung mit automatischem Programmstart. Optische und akustische Signale.

Temperaturbereich 50 °C bis 450 °C mit getrennter Regelung von Ober- und Unterhitze. Backkammer mit Energy-Room-System und doppelter Cordierit-Backfläche, optional vollständige feuerfeste Auskleidung (All-Around-Kit). Alternativ Ventbase-Backfläche mit strukturierter Multilayer-Technologie. Integrierte Feuchtigkeitsregelung.

Spezialfunktion zur Beschleunigung des Aufheizens, Energy Saving Mode, gepanzerte Edelstahl-Heizwiderstände, 50 mm Isolierung mit zusätzlichem Kühlsystem. Doppelverglaste Soft-Close-Tür mit wärmeisolierter Griffstange, Panoramafenster, LED-Innenbeleuchtung, Wärmedichtung. Stapelbar bis zu drei Backkammern. Fernanbindung möglich.

Technische Merkmale

Innenmasse B x T x H:	700 x 700 x 150 mm
Außenmasse B x T x H:	1060 x 890 x 730 mm
Temperaturbereich von:	50 °C
Temperaturbereich bis:	450 °C
Bestückungsmöglichkeit:	8 Pizzen zu je Ø 35cm
Steuerung:	Elektronisch
Außenmaterial:	Edelstahl
Anschlußart:	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro:	14,4 kW
Spannung:	400 Volt
Absicherung:	C 25A 3 polig
Bruttogewicht:	175 kg
Gerätetyp:	Tischgerät
Betriebsart:	Elektro
Backofen:	Ober- Unterhitze
Ofenkapazität :	8 Pizzen

Artikel-Nr.: 55052120

GTIN: 4059395071863

Typ: Pizza Master Touch 4+4

Lieferant: KBS

Stand: 3.2026

Für Druckfehler keine Haftung.