

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

Elektro-Pizzaofens mit digitaler Steuerung für den gewerblichen Einsatz in Gastronomiebetrieben. Gerät komplett aus Edelstahl gefertigt, mit Backkammer in Energy-Room-Ausführung und doppelter Cordierit-Backfläche. Temperaturbereich 50 °C bis 450 °C, getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze, integrierte Feuchtigkeitssteuerung. Tür mit Doppelverglasung, Wärmedichtung und ergonomischem Doppelgriff. LED-Innenbeleuchtung, Panoramafenster, einstellbarer Kamin zur Luftregulierung. Stapelbar bis zu drei Backkammern.

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.: 55052124

GTIN: 4059395071948

Typ: Pizza Master 4+4

Lieferant: KBS

Stand: 3.2026

Für Druckfehler keine Haftung.