

Pizzaofen Master 6+6 Q für 12 Pizzen ø35cm elektro 20,4 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:	1050 x 700 x 150 mm
Außenmasse B x T x H:	1390 x 890 x 730 mm
Temperaturbereich von:	50 °C
Temperaturbereich bis:	450 °C
Bestückungsmöglichkeit:	12 Pizzen zu je Ø 35cm im Quereinschub
Steuerung:	Elektronisch
Außenmaterial:	Edelstahl
Anschlußart:	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro:	20,4 kW
Spannung:	400 Volt
Absicherung:	C 40A 3 polig
Bruttogewicht:	255 kg
Gerätetyp:	Tischgerät
Betriebsart:	Elektro
Backofen:	Ober- Unterhitze
Ofenkapazität :	12 Pizzen

Artikel-Nr.: 55052126

GTIN: 4059395071962

Typ: Pizza Master 6+6 Q

Lieferant: KBS

Stand: 3.2026

Für Druckfehler keine Haftung.