

Pizzaofen Master 6+6 Q für 12 Pizzen ø35cm elektro 20,4 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.: 55052126
GTIN: 4059395071962

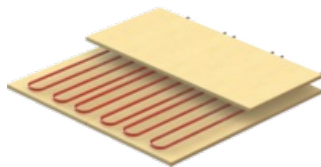
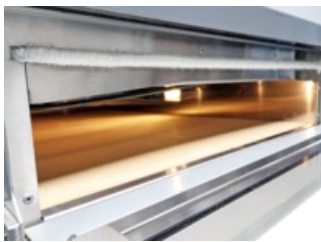
Produktvorteile:

- Professioneller Pizzaofen für Pizzeria & Gastronomie
- Elektroausführung 400 V
- 2 Backdeck für je 6 Pizzen ø35cm im Quereinschub
- 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:

Geräteart	Pizzaöfen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1390 mm
Tiefe	890 mm
Höhe	730 mm
Abmessungen innen:	
Breite	1050 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	150 mm
Aufstellart	Auftisch
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

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