

Pizzaofen Comfort 6+6 für 12 Pizzen ø35cm elektro 15 kW

Elektro-Pizzaofen für den gewerblichen Einsatz in Gastronomiebetrieben. Ausführung mit Edelstahlfront und Edelstahltüren. Backkammer mit 14 mm starkem Backflächenboden aus feuerfestem Stein. Optional Ausführung der Backdeck-Decke ebenfalls in Stein.

Temperaturbereich von 50 °C bis 450 °C, getrennte Regelung von Ober- und Unterhitze. Temperaturanzeige über analoges Pyrometer. Integrierte Feuchtigkeitsregelung der Backkammer. Gepanzerte Heizwiderstände aus Edelstahl. 50 mm starke Wärmedämmung.

Große Glastür mit Doppelgriff und Sichtfenster. Innenbeleuchtung in Halogen-Ausführung, optional LED. Analoge Steuerung. Einstellbarer Kamin zur Regulierung der Luftzufuhr.

Technische Merkmale

Innenmasse B x T x H:	700 x 1050 x 150 mm
Außenmasse B x T x H:	1040 x 1225 x 730 mm
Temperaturbereich von:	50 °C
Temperaturbereich bis:	450 °C
Bestückungsmöglichkeit:	2x 6 Pizzen zu je Ø 35cm
Steuerung:	Elektromechanisch
Außenmaterial:	Edelstahl
Anschlußart:	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro:	15 kW
Spannung:	400 Volt
Absicherung:	C 25A 3 polig
Bruttogewicht:	140 kg
Gerätetyp:	Tischgerät
Betriebsart:	Elektro
Backofen:	Ober- Unterhitze
Ofenkapazität :	8 Pizzen

Artikel-Nr.: 55052129

GTIN: 4059395072419

Typ: Pizza Comfort 6+6

Lieferant: KBS

Stand: 3.2026

Für Druckfehler keine Haftung.