

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

Der Elektro-Pizzaofen aus der Serie Comfort von KBS Gastrotechnik wurde speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomiebetrieben entwickelt. Ob Pizzeria, Restaurant, Bistro oder Systemgastronomie – dieser leistungsstarke Pizzaofen überzeugt durch präzise Temperaturregelung, hochwertige Materialien und optimale Backergebnisse bei hoher Auslastung.

Die Front sowie die Türen aus robustem Edelstahl gewährleisten Langlebigkeit, einfache Reinigung und maximale Hygiene im Küchenalltag. Der 14 mm starke Pizzasteinboden aus feuerfestem Stein sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und knusprige Backergebnisse. Optional und gegen Mehrpreis kann auch die Decke des Backdecks mit Stein ausgestattet werden – ideal für besonders anspruchsvolle Backprozesse.

Mit einem Temperaturbereich von 50 °C bis 450 °C deckt der Gastro-Pizzaofen das gesamte Spektrum vom schonenden Warmhalten bis zum klassischen Pizza-Backprozess bei hoher Hitze ab. Die getrennte Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze ermöglicht eine exakte Anpassung an unterschiedliche Teigarten und Produkte. Die Temperaturkontrolle erfolgt zuverlässig über ein analoges Pyrometer.

Für optimale Backbedingungen verfügt der Ofen über eine integrierte Feuchtigkeitsregelung der Backkammer. Gepanzerte Heizwiderstände aus Edelstahl sorgen für eine gleichmäßige Wärmeleistung und hohe Betriebssicherheit. Die 50 mm starke Isolierung reduziert Wärmeverluste und steigert die Energieeffizienz im Dauerbetrieb.

Die große Glastür mit Doppelgriff sowie das großzügige Sichtfenster erlauben eine permanente Sichtkontrolle des Backguts. Die Halogen-Innenbeleuchtung (gegen Mehrpreis auch LED) unterstützt eine optimale Ausleuchtung des Backraums. Die analoge Steuerung ermöglicht eine intuitive Bedienung, während der einstellbare Kamin die Luftzufuhr flexibel reguliert.

Dieser professionelle Elektro-Pizzaofen vereint Effizienz, Präzision und robuste Bauweise – ideal für den täglichen Einsatz in der modernen Gastronomieküche.

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.: 55052129
GTIN: 4059395072419

Produktvorteile:

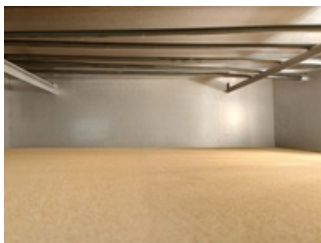
- Professioneller Pizzaofen für Pizzeria & Gastronomie
- Elektroausführung 400 V
- 2 Backdecks für je 6 Pizzen ø35cm
- Front und Türen aus hochwertigem Edelstahl
- 14 mm starker Pizzasteinboden aus feuerfestem Stein
- Optional gegen Mehrpreis, Backdeck-Decke ebenfalls mit Stein belegbar
- Temperaturbereich von 50 °C bis 450 °C
- Getrennte Regelung für Ober- und Unterhitze
- Analoges Pyrometer zur Temperaturanzeige
- Integrierte Feuchtigkeitsregelung der Backkammer
- Gepanzerte Edelstahl-Heizwiderstände
- 50 mm Extra-Isolierung für energieeffizienten Betrieb
- Große Glastür mit Doppelgriff und Sichtfenster
- Halogen-Innenbeleuchtung (optional gegen Mehrpreis mit LED)
- Analoge Steuerung
- Einstellbarer Kamin zur Luftregulierung

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1040 mm
Tiefe	1225 mm

Höhe	730 mm
Abmessungen innen:	
Breite	700 mm
Tiefe	1050 mm
Höhe	150 mm
Aufstellart	Auftisch
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

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell für Pizaofen Comfort 6 und 6+6

GTIN: 4059395072525

Artikel-Nr.: 50592061

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.