Kabeljau: 124030013015009

Elektrischer Pizzofen für Pizzerien mit mechanischem Antrieb, 2 Backkammern à 108 × 108 × 14 (H) cm, für 9 + 9 Pizzen – SR



Beschreibung

Warum sollte man ihn kaufen?

Der elektrische Pizzaofen wurde entwickelt, um **professionelle Leistung, einfache Bedienung und hohe Langzeitzuverlässigkeit** zu gewährleisten. Dank seiner robusten Bauweise und der geräumigen Backkammer lässt sich der Betrieb auch in Zeiten mit hohem Andrang problemlos bewältigen. Die Kapazität, **bis zu 9+9 Pizzen gleichzeitig** zu backen, und die Möglichkeit, hohe Temperaturen zu erreichen, machen ihn ideal für Pizzerien, Restaurants, Kneipen und Gastronomiebetriebe, die **ein gleichmäßiges und schnelles Backergebnis** erzielen und dabei stets eine hohe Qualität des Endprodukts gewährleisten möchten. Darüber hinaus gewährleistet die Liebe zum Detail bei der Konstruktion und bei den verwendeten Materialien **Langlebigkeit, Sicherheit und einfache Wartung**, was ihn zu einer zuverlässigen Investition für jede professionelle Küche macht.

Hauptmerkmale

- **Professionelle Edelstahlkonstruktion**
  Der Ofen ist aus **hochwertigem Edelstahl** gefertigt, einem Material, das in der Gastronomie aufgrund seiner **Robustheit, Hygiene und Langlebigkeit** äußerst geschätzt wird. Diese Konstruktion gewährleistet einen intensiven Einsatz ohne Leistungseinbußen und macht den Ofen perfekt für professionelle Umgebungen, in denen Zuverlässigkeit und Widerstandsfähigkeit von entscheidender Bedeutung sind. Die glatten Oberflächen erleichtern zudem die Reinigung und Wartung, tragen zur Einhaltung **hoher Hygienestandards** bei und reduzieren den Zeitaufwand für die Bedienung des Ofens.
- **Schnelles und effizientes Backen**
  Dank der hohen Leistung der Heizelemente und der Fähigkeit, hohe Temperaturen zu erreichen, ermöglicht dieser Ofen **ein extrem schnelles Backen** – eine Pizza ist in etwa **5 Minuten** fertig. Diese Eigenschaft ermöglicht es, die Arbeitsabläufe während des Service zu optimieren, die Produktivität in der Küche zu steigern und stets perfekt gebackene Pizzen zu garantieren.
- **Hochbeständige, explosionsgeschützte Glasscheibe**
  Die Tür ist mit **einer explosionsgeschützten Scheibe** ausgestattet, **die für hohe Temperaturen ausgelegt ist und** auch bei intensivstem Betrieb Sicherheit und Zuverlässigkeit bietet. Dieses Element gewährleistet einen besseren Schutz und eine längere Lebensdauer und sorgt gleichzeitig für eine klare Sicht ins Innere des Ofens.
- **Einfache und zuverlässige mechanische Bedienelemente**
  Der Ofen ist mit **intuitiven mechanischen Bedienelementen** ausgestattet, ideal für alle, die ein zuverlässiges und benutzerfreundliches Gerät suchen. Dank der manuellen Einstellung von Temperaturen und Heizelementen lässt sich der Pizzabackvorgang präzise steuern und an unterschiedliche Arbeitsanforderungen anpassen.
- **Professionelle Innenbeleuchtung**
  Der Ofen verfügt über **ein hochtemperaturbeständiges Innenbeleuchtungssystem**, das für optimale Sicht während des Backvorgangs ausgelegt ist. Diese Eigenschaft ermöglicht es dem Pizzabäcker, den Gargrad der Pizzen leicht zu kontrollieren und die Arbeit präziser und effizienter zu gestalten.

Technische Daten

- **Außenmaße: 136 x 131** ,5 x 74,5 (H) cm
- **Innenmaße:** 108 x 108 x 14 (H) cm
- **Pizzadurchmesser:** Ø 35 cm
- **Stromversorgung:** Elektrisch
- **Betriebstemperatur:** 45 – 450 °C
- **Elektrische Leistung:** 26,4 kW
- **Leistung Oberhitze:** 13,2 kW
- **Leistung des Bodenheizelements:** 13,2 kW
- **Pizzakapazität:** 9+9
- **Spannung:** 400 V
- **Frequenz:** 50 Hz

Abmessungen

Außenmaße	1360x1315x745 mm
Innenmaße	1080x1080x140 mm
Pizzadurchmesser	350 mm
Verpackungsmaße	1440x1410x900 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+45 +450 °C
Elektrische Leistung	26,4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	243 kg
Häufigkeit	50/60 Hz
Leistung des Zuschauerbereichs-Heizelements	13.2 kW
Leistung, Widerstand, Himmel	13.2 kW
Nettogewicht	218 kg
Spannung	400 V
Stromversorgung	Elektrisch