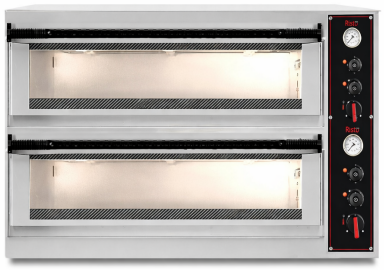
Kabeljau: 124040460013377

Elektrischer Backofen mit Glasfront, 2 Innenkammern (82 × 84 × 17,5 cm, Höhe), für 2 + 2 Backbleche (60 × 40 cm) oder 4 + 4 Pizzen – SR



Beschreibung

Warum sollte man ihn kaufen?

Der elektromechanische Ofen wurde entwickelt, um professionelle Leistung auf kleinem Raum zu bieten, und eignet sich daher perfekt für Pizzerien, Gastronomiebetriebe und Küchen, die ein zuverlässiges und leistungsstarkes Gerät benötigen. Dank seiner robusten Bauweise und der Möglichkeit, bis zu 4+4 Pizzen gleichzeitig zu backen, ermöglicht er eine Optimierung der Arbeitsabläufe und garantiert stets hervorragende Ergebnisse. Die einfache Bedienung, kombiniert mit der Backgeschwindigkeit und der Qualität der Materialien, macht ihn zu einer strategischen Wahl für alle, die ihre Produktivität und die Servicequalität verbessern möchten.

Hauptmerkmale

- **Professionelle Konstruktion aus Edelstahl**
  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 und tragen dazu bei, **hohe Hygienestandards** aufrechtzuerhalten und den Zeitaufwand für die Bedienung des Ofens zu reduzieren.
- **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.
- **Explosionsgeschützte Panorama-Glasscheibe**
  Die Tür ist mit **einer hochfesten Panorama-Glasscheibe** ausgestattet, die dafür ausgelegt ist, hohen Temperaturen unter absolut sicheren Bedingungen standzuhalten. So lässt sich der Garvorgang ständig überwachen, ohne den Ofen öffnen zu müssen, wodurch Wärmeverluste vermieden und die Energieeffizienz verbessert werden.
- **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 Anforderungen anpassen.
- **Professionelle Innenbeleuchtung**
  Der Ofen verfügt über **ein hochtemperaturbeständiges Innenbeleuchtungssystem**, das für optimale Sichtbarkeit 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.
- **Kapazität für bis zu 4+4 Pizzen mit Ø 40 cm**
  Ideal für Betriebe mit hohem Arbeitsaufkommen: Es können bis zu 4+4 Pizzen gleichzeitig gebacken werden, was die Backzeiten optimiert und die Produktivität steigert.
- **Kompatibel mit 2+2 Backblechen 60 x 40 cm**
  Perfekt auch zum Backen verschiedener Backwaren wie Focaccia, Brot oder Feinkost und bietet somit eine große Vielseitigkeit im Einsatz.

Technische Daten

- **Außenmaße:** 110 x 108 x 74,5 (H) cm
- **Innenmaße:** 82 x 84 x 17,5 (H) cm
- **Pizzadurchmesser:** Ø 40 cm
- **Stromversorgung:** Elektrisch
- **Gesamtleistung:** 13,8 kW
- **Leistung des Oberhitzeelements:** 6,9 kW
- **Leistung Bodenheizung:** 6,9 kW

- **Kapazität:** 4+4 Pizzen
- **Kapazität Backbleche:** 2+2 Backbleche 60 x 40 cm
- **Spannung:** 400 V
- **Frequenz:** 50 Hz

Abmessungen

Außenmaße	1100x1080x745 mm
Innenmaße	820x840x175 mm
Pizzadurchmesser	400 mm
Verpackungsmaße	1170x1180x900 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+45 +450 °C
Elektrische Leistung	13,8 kW
Gewicht inklusive Verpackung	180 kg
Häufigkeit	50/60 Hz
Leistung des Zuschauerbereichs-Heizelements	6.9 kW
Leistung, Widerstand, Himmel	6.9 kW
Nettogewicht	162 kg
Spannung	400 V
Stromversorgung	Elektrisch