

Tunnel-Pizzaofen Classic 630 Breite Förderband 630mm

Elektro-Tunnelpizzaofen Classic 630 mit Transportband-/Förderbandbreite von 450 mm. Pizzaofen in kompakter Bauweise für hohe Produktionsleistung und selbstschmierenden Lager. Transportband mit Kupferstahl-Netz ausgestattet und einstellbarer Förderbandgeschwindigkeit. Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl. Idealer Einsatz auch für die Systemgastronomie durch einfache Bedienung. Separate elektronische Regulierung der Temperatur für Decke und Boden. Maximale Temperatur im Tunnelbackofen 450° C. Regulierbare Rolläden an Ein- und Ausgang des Tunnel-Pizzaofens. Leichte und einfache Reinigung des Tunnelpizzaofens durch zwei vorhandene Krümelsammelkästen. Maximal können 3 Pizza Tunnelöfen übereinander gestapelt werden. Höhe des Untergestells (Zubehör) bei Einsatz von einem Ofen 760 mm, bei zwei Pizzaöfen 560 mm und bei drei Tunnel-Pizzaöfen 360 mm. Als weiteres Zubehör ist ein Encoder Bausatz für die digitale Steuerung der Backzeiten und Temperaturen mit bis zu 25 Programmen des Tunnelpizzaofens lieferbar.



Artikel-Nr.: 50531005
 GTIN: 4059395030150
 UVP: 19.979,00 EUR *
 * zzgl. USt.

Produktvorteile:

- Elektro Tunnel-Pizzaofen
- Förderbandbreite 630 mm
- Transportband mit Kupferstahl-Netz
- Selbstschmierende Lager
- Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- Kompakte Bauweise mit hoher Produktionsleistung
- Gute Isolierung begrenzt die Außentemperatur
- Einfache Bedienung
- Perfekt auch für den Einsatz in der Systemgastronomie
- +450 °C Maximaltemperatur
- Separate elektronische Steuerung der Temperatur für Decke und Boden
- Regulierbare Rolläden an Ein- und Ausgang des Förderbandes
- Förderbandgeschwindigkeit einstellbar
- Einfache Reinigung durch 2 Krümelsammelkästen
- Maximal können 3 Tunnel-Pizzaöfen übereinander montiert werden
- Lieferbares Zubehör mehrpreispflichtig: Encoder Bausatz zur digitalen Steuerung und Untergestell mit Rädern

Technische Daten:

Geräteart	Pizzaöfen
Produktgruppe	E
Abmessungen außen:	
Breite	1220 mm
Tiefe	2110 mm
Höhe	410 mm
Abmessungen innen:	
Breite	670 mm
Tiefe	1140 mm
Höhe	110 mm
Aufstellart	Aufsatz
Temperaturbereich von	+/-0 °C
Temperaturbereich bis	450 °C
Steuerung	Elektronisch
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	19,5 kW
Spannung	400 Volt
Absicherung	C 25A 3 polig
Bruttogewicht	163 kg
Betriebsart	Elektro
Ofenkapazität	Tunnelbackofen

Weitere Ansichten

Produktion in der Stunde

Pizza Ø	Tunnelofen Classic, Backzeit 4 Minuten		
	Classic 450	Classic 630	Classic 830
Ø 15 cm	225	318	690
Ø 20 cm	110	165	315
Ø 25 cm	45	130	255
Ø 30 cm	39	82	142
Ø 35 cm	33	70	123
Ø 45 cm	25	37	72
Ø 50 cm	-	33	43



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Untergestell mit Rädern für Pizzaofen Classic 630

Untergestell mit Rädern für Pizzaofen TSB

GTIN: 4059395030235

Preis: 1.099,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 50592041

Encoder-Bausatz für Tunnel-Pizzaöfen

Encoder-Bausatz für Tunnel-Pizzaöfen

GTIN: 4059395030174

Preis: 2.552,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 50594004

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 19,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de