

## Tunnel-Pizzaofen Classic 830 Breite Förderband 830mm

Elektro-Tunnelpizzaofen Classic 830 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.: 50531006  
 GTIN: 4059395030167  
 UVP: 25.690,00 EUR \*  
 \* zzgl. USt.

### Produktvorteile:

- Elektro Tunnel-Pizzaofen
- Förderbandbreite 830 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:

<b>Geräteart</b>	Pizzaöfen
<b>Produktgruppe</b>	E
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1420 mm
<b>Tiefe</b>	2470 mm
<b>Höhe</b>	410 mm
<b>Abmessungen innen:</b>	
<b>Breite</b>	870 mm
<b>Tiefe</b>	1510 mm
<b>Höhe</b>	110 mm
<b>Aufstellart</b>	Aufsatz
<b>Temperaturbereich von</b>	+/-0 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	450 °C
<b>Steuerung</b>	Elektronisch
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	34 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Absicherung</b>	C 32A 3 polig
<b>Bruttogewicht</b>	233 kg
<b>Betriebsart</b>	Elektro
<b>Ofenkapazität</b>	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 830**

**Untergestell mit Rädern für Pizzaofen TSC**

GTIN: 4059395030242

Preis: 1.199,00 EUR \*

\* zzgl. USt.

**Artikel-Nr.: 50592042**

**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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)