

Übersicht

Pizza Group Pyralis PY D6L Pizzaofen, 6 Pizzen, digital

Pizza Group

Produktnummer: P08PY12071



Beschreibung

Der **Pyralis PY D6L** nimmt **6 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm auf einer Backfläche von 105 x 70 cm auf und wird von der breiten Seite beschickt.

Die **digitale Steuerung** stellt die Temperatur gradgenau ein, speichert **zwei Backprogramme** und schaltet den Ofen zur programmierten Zeit selbstständig ein und aus.

Die **Activestone-Technologie** legt die Heizelemente in den Schamottstein: bis zu 50 % kürzere Aufheizzeit und bis zu 25 % weniger Energieverbrauch als bei herkömmlicher Beheizung. Ober- und Unterhitze getrennt regelbar, maximal **450 °C**. Auf Wunsch mit vollständiger Schamottkammer.

Anschlussleistung **9,0 kW** an 400 V 3N+T. Aussenmasse 148 x 103 x 40 cm, Kammerhöhe 15 cm, Gewicht 139 kg.

Zubehör, Untergestelle und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- [Technisches Datenblatt \(PDF, italienisch\)](#)
- [Installations- und Bedienungsanleitung \(PDF, deutsch/englisch/italienisch\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Betriebstemperatur °C:	bis 450
Gerätetyp:	Tischgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	1050 x 700 x 150
Leistungsaufnahme kW:	9
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Pyralis
Steuerung:	digital
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	6
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	1480
Tiefe mm:	1030
Höhe mm:	400