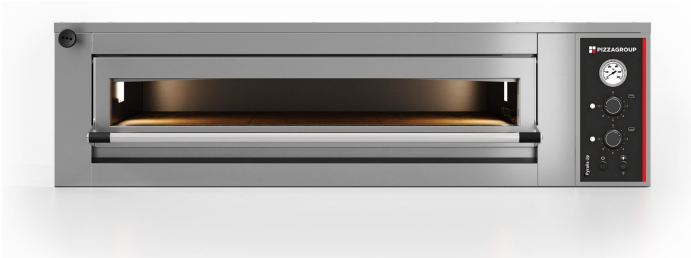


Übersicht

Pizza Group Pyralis UP M6L Pizzaofen mit Hubtür, 6 Pizzen, mechanisch

Pizza Group

Produktnummer: P08PY10083



Beschreibung

Der **Pyralis UP M6L** ist die Ausführung des Pyralis mit **Hubtür**: Die Tür öffnet von unten nach oben und ragt nicht in den Arbeitsbereich – vor dem Ofen bleibt Platz für Schaufel und Personal, auch in engen Küchen und bei Sichtküchen. Bis zu **6 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm gleichzeitig, Backkammer 105 x 70 cm, Kammerhöhe 15 cm, bis **450 °C**.

Wie die ganze Pyralis-Reihe arbeitet er mit der **Activestone-Technologie**: Die Heizelemente liegen im Schamottstein selbst, was die Temperatur über die ganze Backfläche gleichmässig hält und die Aufheizzeit deutlich verkürzt.

Die Steuerung ist **mechanisch** mit Thermostaten und Schaltern – robust, sofort verständlich und ohne Einarbeitung bedienbar. Ober- und Unterhitze regeln Sie getrennt. Gehäuse aus Chromstahl, Tür mit Doppelverglasung und wärmeisoliertem Griff, doppelte Kammerbeleuchtung 12 V, Kaminventil.

Anschlussleistung **9 kW** an 400 V 3N+T. Aussenmasse 148 x 103 x 40 cm, Gewicht 139 kg. Untergestelle, Hauben und Vollschamott-Ausführung wie beim Pyralis – siehe Zubehör.

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

Dokumente

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

Produktinformationen

Technische Daten

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