

Übersicht

Pizza Group Pyralis PY D4 Pizzaofen, 4 Pizzen, digital

Pizza Group

Produktnummer: P08PY12069



Beschreibung

Der **Pyralis PY D4** ist die digitale Ausführung des Vierpizzen-Ofens. Backkammer 70 x 70 cm, 15 cm Kammerhöhe, bis zu **4 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm und Temperaturen bis **450 °C**.

Die **digitale Steuerung** stellt die Temperatur gradgenau ein, speichert **zwei Backprogramme** und schaltet den Ofen zur programmierten Zeit selbstständig ein und aus – er ist heiss, wenn das Team eintrifft.

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 regeln Sie getrennt. Chromstahlgehäuse, doppelt verglaste Tür, zwei Kammerleuchten 12 V, Kaminventil. Auf Wunsch mit vollständiger Schamottkammer.

Anschlussleistung **6,6 kW** an 400 V 3N+T. Aussenmasse 113 x 103 x 40 cm (bei geöffneter Tür 5 cm mehr Tiefe), Gewicht 115 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:	700 x 700 x 150
Leistungsaufnahme kW:	6,6
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Pyralis
Steuerung:	digital
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	4
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	1130
Tiefe mm:	1030
Höhe mm:	400