

Übersicht

Pizza Group Pyralis PY M9 Pizzaofen, 9 Pizzen, mechanisch

Pizza Group

Produktnummer: P08PY10067



Beschreibung

Der **Pyralis PY M9** ist der grösste einkammrige Ofen der Reihe: **9 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm auf einer Backfläche von 105 x 105 cm.

Dank **Activestone** liegen die Heizelemente im Schamottstein. Gerade bei dieser Fläche zählt das: die Hitze bleibt bis in die Ecken gleichmässig, und nachgelegte Pizzen kosten kaum Temperatur. Ober- und Unterhitze getrennt regelbar, maximal **450 °C**.

Bedient wird **mechanisch** über Thermostate und Schalter. Chromstahlgehäuse, doppelt verglaste Tür, Kammerbeleuchtung 12 V, Kaminventil, Kammerhöhe 15 cm.

Anschlussleistung **13,32 kW** an 400 V 3N+T. Aussenmasse 148 x 138 x 40 cm, Gewicht 159 kg. Bei dieser Leistung lohnt sich ein Blick auf die Absicherung – wir prüfen das gerne mit Ihnen.

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 1050 x 150
Leistungsaufnahme kW:	13,32
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Pyralis
Steuerung:	mechanisch
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	9
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	1480
Tiefe mm:	1380
Höhe mm:	400