

Übersicht

Pizza Group Pyralis PY M6L Pizzaofen, 6 Pizzen, mechanisch

Pizza Group

Produktnummer: P08PY10066



Beschreibung

Der **Pyralis PY M6L** backt **6 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm auf einer Fläche von 105 x 70 cm. Im Gegensatz zum PY M6 wird er von der breiten Seite beschickt – die Wahl hängt davon ab, wie viel Frontlänge Sie in der Küche haben.

Die **Activestone-Technologie** legt die Heizelemente in den Schamottstein selbst. Das hält die Temperatur über die ganze Backfläche gleichmässig und verkürzt die Aufheizzeit deutlich. Ober- und Unterhitze regeln Sie getrennt, maximal **450 °C**.

Die Steuerung ist **mechanisch** über Thermostate und Schalter – robust und ohne Einarbeitung bedienbar. Chromstahlgehäuse, doppelt verglaste Tür, Kammerbeleuchtung 12 V, Kaminventil, Kammerhöhe 15 cm.

Anschlussleistung **9,0 kW** an 400 V 3N+T. Aussenmasse 148 x 103 x 40 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:	mechanisch
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	6
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	1480
Tiefe mm:	1030
Höhe mm:	400