

Übersicht

Pizza Group Pyralis Circle Pizzaofen mit Drehteller Ø 100 cm, 7 Pizzen, digital

Pizza Group

Produktnummer: P09RN12003



Beschreibung

Der **Pyralis Circle** backt auf einem **rotierenden Schamottteller Ø 100 cm**: Die Pizzen drehen sich langsam durch die Kammer, die Hitze verteilt sich gleichmässig, nichts brennt an – und der Pizzaiolo muss nicht jede Pizza von Hand drehen. Platz für **7 Pizzen Ø 30 cm, 6 x Ø 34 cm oder 3 x Ø 45 cm** gleichzeitig, Kammerhöhe 10 cm, bis **450 °C**.

Der Drehteller ist mit der **Activestone-Technologie** ausgestattet: Die Heizelemente liegen im Stein selbst, die Temperatur wird schnell erreicht und ohne Verluste gehalten. Ober- und Unterhitze getrennt regelbar (9,15 kW oben, 7,63 kW unten).

Digitale Steuerung mit bis zu 100 Backprogrammen in mehreren Phasen, vier unabhängigen Timern, Wochenprogramm für Ein- und Ausschalten, ECO- und BOOST-Modus und **pyrolytischer Reinigung**. Ein Hebelschalter stoppt und startet den Teller nach Bedarf, das Kaminventil links regelt Schwaden und Dampf. Gehäuse aus Chromstahl, Doppelglastür, wärmeisolierter Bügelgriff.

Anschlussleistung **16,87 kW** an 400 V 3N+T. Aussenmasse 143 x 136 x 55 cm, Gewicht 300 kg. Untergestell SCIRCLE und Haube KCIRCLE als Zubehör. Hinweis des Herstellers: Anschluss an einen Fehlerstromschutzschalter Typ A (superimmunisiert).

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 Circle \(PDF\)](#)
- [Installations- und Bedienungsanleitung Pyralis Circle \(PDF\)](#)
- [Broschüre Pyralis Circle \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Betriebstemperatur °C:	bis 450
Gerätetyp:	Tischgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	Ø 1000 x 100
Leistungsaufnahme kW:	16,87
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Pyralis Circle
Steuerung:	digital
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	7
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34, Ø 45
Breite mm:	1430
Tiefe mm:	1360
Höhe mm:	550