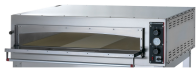


Übersicht

Pizza Group Entry Max 6L Pizzaofen, 6 Pizzen, mechanisch

Pizza Group

Produktnummer: P07EN10085



Beschreibung

Der **Entry Max 6L** ist ein elektrischer Deckofen für **6 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm auf einer Backfläche von 105 x 70 cm, Kammerhöhe 15 cm, bis **450 °C**. Beschickt wird von der breiten Seite – für Küchen mit viel Frontlänge und wenig Tiefe.

Ober- und Unterhitze werden **getrennt über Thermostate** geregelt (5,4 kW oben, 4,5 kW unten), ein analoges Thermometer zeigt die Kammertemperatur. Der Boden ist aus Schamottstein, die Kammer mit Steinwolle isoliert. Über das handverstellbare Kaminventil steuern Sie die Feuchtigkeit in der Kammer.

Der Entry Max ist die **Einstiegsreihe** von Pizza Group: robuste Mechanik, alles Nötige, nichts Überflüssiges – für Betriebe, die mit Pizza anfangen oder eine einfache, verlässliche Lösung suchen. Gehäuse aus Chromstahl, Tür mit Glasfenster, zwei Kammerleuchten 12 V. Auf Wunsch mit vollständiger Schamottkammer.

Anschlussleistung **9,9 kW** an 400 V 3N. Aussenmasse 134 x 92 x 38 cm, Gewicht 97 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 Entry Max \(PDF, italienisch\)](#)
- [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:	9,9
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Entry Max
Steuerung:	mechanisch
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	6
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	1340
Tiefe mm:	920
Höhe mm:	380