

Übersicht

Pizza Group 550 6C Napoli-Pizzaofen mit Gärzelle und Haube, 6 Pizzen, 515 °C

Pizza Group

Produktnummer: P09FN09024



Beschreibung

Der **550 6C** ist ein elektrischer Ofen für **neapolitanische Pizza: bis 515 °C**, gewölbte Backkammer mit 20 cm Höhe, Backfläche 75 x 105 cm für **6 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm – die Pizza ist in rund 90 Sekunden fertig, mit dem Leopardenmuster am Rand, das sonst nur der Holzofen liefert.

Die Steuerung läuft über einen **5-Zoll-Touchscreen**. Ein Mikroprozessor überwacht die Kammertemperatur von vorne bis hinten und verteilt die Heizleistung so, dass die Fläche gleichmässig heiss bleibt, auch wenn im Minutentakt nachgelegt wird. Die Tür schliesst mit Cool-Touch-Technik, Wärme bleibt in der Kammer.

Der Ofen ist ein **Komplettgerät**: unten eine beleuchtete **Gärzelle** mit Glastüren, temperaturgeregt bis 60 °C, für 12 Bleche 60 x 40 cm – der Teig geht direkt unter dem Ofen; oben die **Abzugshaube** mit Ventilator, über den Touchscreen gesteuert. Abgasanschluss Ø 130 mm bauseits.

Anschlussleistung **16,4 kW** an 400 V 3N. Aussenmasse 118 x 172,5 x 182,5 cm, Gewicht 565 kg. Für Pizzerien, die Napoletana als Kernprodukt führen und auf Gas oder Holz verzichten wollen.

Beratung, Lieferung, Inbetriebnahme und Service durch unsere eigenen Techniker. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- [Technisches Datenblatt 550 \(PDF, italienisch\)](#)
- [Installationsanleitung \(PDF\)](#)
- [Bedienungsanleitung \(PDF, mehrsprachig\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Betriebstemperatur °C:	bis 515
Gerätetyp:	Standgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	750 x 1050 x 200
Leistungsaufnahme kW:	16,4
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	550
Steuerung:	digital
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	6
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	1180
Tiefe mm:	1725
Höhe mm:	1825