

Übersicht

Pizza Group Pyralis PY M6 Pizzaofen, 6 Pizzen, mechanisch

Pizza Group

Produktnummer: P08PY10065



Beschreibung

Der **Pyralis PY M6** nimmt **6 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm auf. Die Backkammer misst 70 x 105 cm – der Ofen wird von der schmalen Seite beschickt und braucht darum wenig Frontlänge.

Die Heizelemente liegen dank **Activestone** im Schamottstein selbst. Das hält die Temperatur über die ganze Fläche gleich und verkürzt Aufheiz- und Backzeiten spürbar. Ober- und Unterhitze regeln Sie getrennt, maximal **450 °C**.

Die Bedienung erfolgt **mechanisch** über Thermostate und Schalter. Chromstahlgehäuse, doppelt verglaste Tür, Kammerbeleuchtung 12 V, Kaminventil und Kammerhöhe 15 cm.

Anschlussleistung **8,88 kW** an 400 V 3N+T. Aussenmasse 113 x 138 x 40 cm, Gewicht 129 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:	700 x 1050 x 150
Leistungsaufnahme kW:	8,88
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Pyralis
Steuerung:	mechanisch
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	6
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	1130
Tiefe mm:	1380
Höhe mm:	400