

Übersicht

Pizza Group Pyralis PY M4 Pizzaofen, 4 Pizzen, mechanisch

Pizza Group

Produktnummer: P08PY10064



Beschreibung

Der **Pyrallis PY M4** backt bis zu **4 Pizzen** von Ø 30 bis 34 cm gleichzeitig. Die Backkammer misst 70 x 70 cm bei 15 cm Kammerhöhe und erreicht bis zu **450 °C**.

Der Ofen arbeitet mit der **Activestone-Technologie**: Die Heizelemente liegen im Schamottstein selbst, was die Temperatur über die ganze Backfläche gleichmässig hält und die Aufheizzeit deutlich verkürzt. Ober- und Unterhitze regeln Sie getrennt.

Die Steuerung ist **mechanisch** mit Thermostaten und Schaltern – robust, sofort verständlich und ohne Einarbeitung bedienbar. Gehäuse aus Chromstahl, Tür mit Doppelverglasung, Kammerbeleuchtung 12 V und Kaminventil.

Anschlussleistung **6,6 kW** an 400 V 3N+T. Aussenmasse 113 x 103 x 40 cm, Gewicht 115 kg. Passendes Untergestell und Abzugshaube finden Sie im Zubehör.

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 700 x 150
Leistungsaufnahme kW:	6,6
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	Pyralis
Steuerung:	mechanisch
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Anzahl Pizzen:	4
Pizzadurchmesser cm:	Ø 30 – 34
Breite mm:	1130
Tiefe mm:	1030
Höhe mm:	400