

KBS Gastrotechnik

Pizzaöfen & Zubehör



KBS



PIZZAÖFEN & ZUBEHÖR

ERFOLG FÜR IHRE PIZZERIA

Sie planen eine Pizzeria neu zu eröffnen, zu übernehmen oder zu erweitern? Bei Berücksichtigung einiger Planungsgrundlagen haben Sie damit gute Chancen auf eine erfolgreiche Selbstständigkeit.

Pizza ist eines der beliebtesten Gerichte in Deutschland. Zudem steigt der Außer-Haus-Verzehr kontinuierlich weiter an. So gibt es grundsätzlich gute Chancen für gute Pizzerien. Für den Erfolg ist neben der fachlichen Eignung sorgfältige Planung notwendig. Nach einer genauen Analyse des Standortes und der Konkurrenzsituation sollte ein Businessplan erstellt werden, der ausreichend Gründungs- und Anlaufkosten berücksichtigt. Auch muss überlegt werden, wie viele und welche Art von Pizzen verkauft werden müssen, um einen zufriedenstellenden Unternehmerlohn zu erwirtschaften. Ein gutes und originelles Angebot bei gleichbleibender Qualität ist entscheidend für den Erfolg.

Diese Planungen sind die Basis, um die Küche der Pizzeria auszustatten. Durch geschickte Geräteauswahl können Personal- und Energiekosten eingespart werden. Die Investition in höherwertige Geräte zahlt sich so vielfach nach kurzer Zeit aus und garantiert durch konstante Qualität hohe Kundenzufriedenheit.

EINE WICHTIGE ENTSCHEIDUNG – DER RICHTIGE PIZZAOFEN FÜR SIE

Das wichtigste Gerät in einer Pizzeria ist der Pizzaofen. Er ist die Grundlage für Ihren Erfolg. Es ist deshalb wichtig, dass Sie genau überlegen, welches Gerät am besten zu Ihren Anforderungen passt. Dabei ist grundsätzlich wichtig, dass das Gerät leicht zu reinigen und einfach zu bedienen ist sowie Schutz vor Verbrennungen bietet. So kann es auch von angelerntem Personal zuverlässig bedient werden.

Die Tabelle auf der nächsten Doppelseite soll Sie bei der Auswahl unterstützen.





WISSENSWERTES RUND UM DIE PIZZA

WARUM HEIßT DIE PIZZA PIZZA?

Die Herkunft des Wortes Pizza ist nicht eindeutig geklärt. Es könnte vom langobardischen „pizzo“ oder „bizzo“ abstammen. Was im Deutschen mit Bissen übersetzt werden kann. Es könnte auch sein, dass das Wort aus dem orientalisch-semitischen Raum (z. B. dem Arabischen) stammt und von dort als „Pita“ ins Griechische eingewandert ist. (Quelle: Wikipedia)



DIE MUTTER ALLER PIZZEN: PIZZA MARGHERITA

Es heißt, dass diese Grundvariante der Pizza im Jahre 1889 erfunden wurde. In diesem Jahr besuchte der italienische König Umberto mit seiner Frau Margherita Neapel. Dort sahen sie überall auf den Straßen Leute, die ein merkwürdiges rundes, flaches Brot aßen. Sie bestellten beim Pizzabäcker Raffaele Esposito ebenfalls eine „Pizza“. Dies war mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum belegt, den italienischen Nationalfarben – und gefiel der Königin deshalb besonders gut. Die Pizza Margherita war geboren.

ORIGINALREZEPTUR FÜR PIZZATEIG

Im Originalrezept besteht der Teig nur aus Mehl, Wasser, Hefe, Salz und ggf. Olivenöl.

DIE GRÖßTE PIZZA

Wurde 2012 in Rom gebacken. Sie hatte eine Fläche von 1.261 qm. Verwendet wurden unter anderem neun Tonnen Mehl und vier Tonnen Mozzarella. Zum Verzehr wurde diese Pizza in 50.000 Portionen aufgeteilt.

DIE LÄNGSTE PIZZA

Bisher galt eine im Mai 2016 in Neapel gebackene Pizza mit 1,8 km als längste Pizza der Welt. Doch seit dem 10. Juni 2017 hält Kalifornien den Weltrekord. Unter der Anleitung des zwölfmaligen Pizzaweltmeisters Tony Gemignani verarbeiteten Pizzabäcker und andere Freiwillige stundenlang 8000 Kilogramm Teig, 1770 Kilogramm Käse und 2270 Kilogramm Soße zu einer Pizza mit der Gesamtlänge von 1.930,39 m. Schließlich wurde die Pizza durch riesige Tunnelöfen von Italforni geschickt und gebacken.

KBS Gastrotechnik hat die Öfen dieses Herstellers im Sortiment.



ITALFORNI
pesaro



Kriterien	City Elektro	Compact Serie Elektro	Allround Serie Elektro	Proline Serie	Premium Serie Gas
Außenmaterial Front außen Korpus außen	Edelstahl Stahlblech, aluminert	Edelstahl Stahlblech, aluminert	Edelstahl Stahlblech, aluminert	Edelstahl	Edelstahl Stahlblech, aluminert
Öffnungsmechanismus besonders leicht zu öffnen	–	ja	ja, mit Gegenfeder	ja, mit Gegenfeder	ja, mit Gegenfeder
Sichtfenster und Innenbeleuchtung	ja, Beleuchtung nein	ja, Beleuchtung ja	ja, Geschützte Lampen mit hoher Lichtleistung	ja, Geschützte Lampen mit hoher Lichtleistung	ja, Geschützte Lampen mit hoher Licht- leistung in Nische
Material der Backkammer Vollschamott: Komplett mit Schamottstein ausgestattet, da ein besonders guter Wärmespeicher, ergibt sich eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Schamottboden: Backen ohne Blech möglich	Backkammer aus aluminertem Stahlblech mit Boden aus Schamottstein	Backkammer aus aluminertem Stahlblech mit Boden aus Schamottstein	Backkammer aus aluminertem Stahlblech mit Boden aus Schamottstein Vollschamott auf Anfrage	Backkammer aus aluminertem Stahlblech mit Boden aus Schamottstein Vollschamott auf Anfrage	Backkammer aus aluminertem Stahlblech mit Boden aus Schamottstein
Art der Beheizung Gas: günstig im Energieverbrauch, jedoch Gasanschluss notwendig Elektro: (230 Volt oder 400 Volt, da hoher Energiebedarf besser 400 Volt). Einfacher einzubauen und flexibler als ein Gasofen. Per Hand mit Holz betrieben Showeffekt und Besonderheit „Holzofenpizza“	Elektro, 400 Volt	Elektro, 400 Volt	Elektro, 400 Volt	Elektro, 400 Volt	Gas
	hoher Platzbedarf und Aufwand; Fachkenntnis notwendig, um den Ofen auf der richtigen Temperatur zu halten (nicht im KBS Programm)				
Vorheizzeit Dauer bis der Ofen für den ersten Backgang bereit ist.	ca. 40 min	ca. 40 min	ca. 40 min	ca. 30 min	ca. 40 min
Höchst mögliche Temperatur Für kurze Backdauer und knusprige Konsistenz	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C	450 °C
Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze	ja, eingeschränkt	ja	ja	elektronisch gesteuert	nein
Separater Betrieb der Backkammern Größere Geräte können energieeffizient für kleine Mengen genutzt werden.	eingeschränkt	eingeschränkt	ja, komplett unabhängig	ja, komplett unabhängig	ja, komplett unabhängig
Temperaturanzeige Kann digital oder analog erfolgen. Digital ist dabei etwas genauer.	analog	analog	analog	digital	regelbares Thermostat, analog



Kriterien	City Elektro	Compact Serie Elektro	Allround Serie Elektro	Proline Serie	Premium Serie Gas
Ausrichtung der Backkammer Längseinschub: Besserer Zugriff, jedoch höherer Wärmeverlust bei Öffnung Quereinschub: Besserer Wärmeerhalt und weniger Frontplatzverbrauch, jedoch schlechterer Zugriff auf die hinteren Pizzen	quadratisch für 4 Pizzen	quadratisch für 4 Pizzen Längseinschub für 6 Pizzen	quadratisch für 4 oder 9 Pizzen Längs- oder Quereinschub für 6 Pizzen	quadratisch für 4 oder 9 Pizzen Längs- oder Quereinschub für 6 Pizzen	quadratisch für 4 Pizzen Längseinschub für 6 Pizzen Quereinschub für 12 Pizzen
Optimaler Pizzadurchmesser für dieses Gerät Die Anzahl der möglichen Pizzen beruht auf dieser Zahl.	25 cm	33 cm	33 cm	30 cm	30 cm
Maximale Anzahl der Pizzen pro Backdurchgang Variiert je nach Modell	4 + 4	4 4 + 4	4 4 + 4 6 6 + 6	6 8 6 (ø 35 cm)	4 6 12
Stapelbar Damit kann die Bodenfläche besser ausgenutzt werden. Ggf. sind spätere Erweiterungen möglich.	nein, Modell hat zwei Backkammern übereinander	nein, Modell hat zwei Backkammern übereinander	max. 3 Kammern	nachträglich erweiterbar max. 3 Kammern	nachträglich erweiterbar max. 2 Kammern
Mögliches Zubehör Je nach Gerät gibt es unterschiedliches Zubehör. Die Öfen können fest eingebaut werden. Dann müssen Belüftung und ausreichende Abstände berücksichtigt werden.	Untergestell	Untergestell	Untergestell Räderkit	Untergestell Räderkit Gärschrank mit Beheizung Abzugshaube	Untergestell Räderkit Gärschrank mit Beheizung
Wärmedämmung	Gepresste Mineralwolle	Gepresste Mineralwolle, doppelt	Gepresste Mineralwolle	Gepresste Mineralwolle mit besonders hoher Dichte	Gepresste Mineralwolle mit besonders hoher Dichte
Einsatzbereich	Für kleinere Pizzerien oder Shops mit geringen Stückzahlen ⇒ kostengünstiges Einsteigermodell	Für kleine bis mittlere Pizzerien oder Shops mit geringen Stückzahlen ⇒ optimiertes Einsteigermodell	Für mittelgroße Pizzerien mit variablen Stückzahlen ⇒ gute Qualität zum attraktiven Preis	Für große Pizzerien und hohe Stückzahlen, oder bei absehbarer Erweiterung, da leicht anzupassen ⇒ Premiumgerät	Bei vorhandenem Gasanschluss und Präferenz für Gasbetrieb ⇒ für mittlere und große Pizzerien

DER TEIG – DIE BASIS FÜR EINE GUTE PIZZA

Um einen schönen, glatten und luftigen Pizzateig zu erhalten, benötigt er eine intensive Knetung. Nur dann kann der gewünschte luftige und knusprige Pizzaboden entstehen. Dafür eignen sich unsere Teigknetmaschinen auf Seite 20. Es gibt Geräte für Teigmengen zwischen 7 und 50 kg, wahlweise mit 230 oder 400 Volt, sowie mit einer oder zwei Geschwindigkeiten.

Eine traditionelle Pizza wird mit langer Teigführung hergestellt. Der Gärprozess findet über mehrere Stunden bis hin zu ein bis zwei Tagen bei niedrigen Temperaturen statt. Der Teig kann so sein volles Aroma entfalten. Mit dieser Methode kann er am Vortag zubereitet werden und man erhält eine sehr bekömmliche Pizza.

Insgesamt hat man dann natürlich eine größere Menge an Teig. Entsprechend muss der Bedarf an Kühl- und Gärraum geplant werden. Der Teig kann optimal in den ungekühlten Teigschubladen des Pizzatisches (Seite 14 und 15) oder in den Bäckerei-Kühlschränken auf Seite 18 und 19 aufbewahrt werden.

RICHTIG LAGERN UND AUFBEWAHREN

Bei hohen Stückzahlen und vielfältigen Belägen muss ausreichend Platz zur Lagerung vorhanden sein. Was nicht in den Pizzatisch passt, kann am besten in Bäckerei-Kühlschränken aufbewahrt werden. Durch ihr Backblechmaß kann dort auch der Teig gelagert werden.

Neben günstigen Einstiegermodellen auf Seite 19 bieten wir auch Premiumgeräte aus Italien (Seite 18) mit vielen nützlichen Zusatzeigenschaften. Diese Kühlschränke verfügen insbesondere über Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation und sorgen so für eine besonders schonende Kühlung.

IHRE ZENTRALE ARBEITSSTATION – PIZZATISCH MIT AUFSATZ

Ausgerollt und belegt wird die Pizza auf dem Pizzatisch. Dieser kann aus Granit, Marmor oder Stahl in Kombination mit Stein oder Holz sein. Granit bietet dabei eine kühle Unterlage und ist bestens für Pizzateig geeignet. KBS bietet deshalb nur Pizzatische mit Granitarbeitsplatte (Seite 14 und 15) an.

Passend zu jedem Pizzatisch gibt es eine Belegstation der RX Serie wahlweise mit Glasaufbau oder CNS-Abdeckung (Seite 16), Sie kann mit GN 1/3 oder GN 1/4 Schalen bestückt werden.

BESTÜCKUNGSVARIANTEN

2x2 Quadrat

verfügbar für:
City
Compact 4
Compact 4+4
Allround 4
Allround 4+4
Premium 4 Gas
Proline 4
Proline 4+4



2 x 3 Längseinschub

verfügbar für:
Allround 6
Allround 6+6
Premium 6 Gas
Proline 6
Proline 6+6



3 x 3 Quadrat

verfügbar für:
Valor 9



3 x 2 Quereinschub

verfügbar für:
Allround 6 Q
Allround 6+6 Q
Proline 6+6 Q
Valor 6



4 x 3 Quereinschub

verfügbar für:
Premium 12 Gas



City

Elektro-Pizzaöfen

- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminisiert
- ♦ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ♦ Mit Temperaturkontrolle bis max. 450 °C
- ♦ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- ♦ Einfache Isolierung
- ♦ 3 Thermostate
- ♦ Sichtfenster



Für weitere Informationen und Preise QR-Code scannen oder hier klicken!



Zubehör	Artikel-Nr.
Untergestell 785 x 605 x 880 mm	5059.2001

Modell	City	
Bestückung	4+4 Pizzen Ø 25 cm	
Außenmaße B x T x H	780 x 630 x 530 mm	
Anschlusswert	400 V / 6,0 kW	
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	
Backkammern B x T x H	2 je 500 x 510 x 100 mm	
Gewicht	60 kg	
Artikelnummer	5052.1001	

Compact Serie

Elektro-Pizzaöfen

- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminisiert
- ♦ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ♦ Backkammer aus aluminisiertem Stahlblech
- ♦ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat bis max. 450 °C
- ♦ Backkammerbeleuchtung mit Sichtfenster
- ♦ **Verstärkte Isolierung**

Modell	Compact 4	Compact 4+4
Bestückung	4 Pizzen Ø 33 cm	4+4 Pizzen Ø 33 cm
Außenmaße B x T x H	890 x 735 x 325 mm	890 x 735 x 595 mm
Anschlusswert	400 V / 4,5 kW	400 V / 9,0 kW
Backkammern B x T x H	1 (660 x 660 x 140 mm)	2 je (660 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	65 kg	126 kg
Artikelnummer	5051.1014	5052.1014



Untergestell

B x T x H	750 x 905 x 945 mm	750 x 905 x 945 mm
Artikelnummer	5059.2024	5059.2024

Compact 4+4
mit Untergestell

Allround Serie

Elektro-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminisiert
- ◆ Backkammer aus aluminisiertem Stahlblech
- ◆ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ◆ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- ◆ Elektromechanische Temperaturregelung bis max. 450 °C
- ◆ Separater An- und Ausschalter
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Doppelt verstärkte Isolierung
- ◆ Gußgekapselte Widerstände Inoxstahl
- ◆ Federentlastete Tür mit Sichtfenster
- ◆ Auf Anfrage auch voll schamottiert lieferbar



Allround 4+4
mit Untergestell



Allround 6 Q
mit Untergestell



Zubehör

Räderkit für Untergestell

Artikel-Nr.

5059.4001

Modell

Modell	Allround 4	Allround 6	Allround 6 Q
Bestückung	4 Pizzen Ø 33 cm	6 Pizzen Ø 33 cm	6 Pizzen Ø 33 cm
Außenmaße B x T x H	910 x 840 x 430 mm	910 x 1170 x 430 mm	1240 x 940 x 430 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 4,5 kW	EL 400 V / 6,5 kW	EL 400 V / 6,5 kW
Backkammern B x T x H	1 (660 x 660 x 150 mm)	1 (660 x 990 x 150 mm)	1 (990 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.	C 16A 3 pol.
Gewicht	76 kg	109 kg	110 kg
Artikelnummer	5051.1004	5051.1005	5051.1006

Modell

Modell	Allround 4+4	Allround 6+6	Allround 6+6 Q
Bestückung	4+4 Pizzen Ø 33 cm	6+6 Pizzen Ø 33 cm	6+6 Pizzen Ø 33 cm
Außenmaße B x T x H	910 x 840 x 700 mm	910 x 1170 x 700 mm	1240 x 940 x 700 mm
Anschlusswert	EL 400 V / 9,0 kW	EL 400 V / 13,0 kW	EL 400 V / 13,0 kW
Backkammern B x T x H	2 je (660 x 660 x 150 mm)	2 je (660 x 990 x 150 mm)	2 je (990 x 660 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 32A 3 pol.	C 32A 3 pol.	C 32A 3 pol.
Gewicht	122 kg	162 kg	165 kg
Artikelnummer	5052.1004	5052.1005	5052.1006

Untergestell

B x T x H	920 x 800 x 860 mm	920 x 1130 x 860 mm	1250 x 900 x 860 mm
Artikelnummer	5059.2004	5059.2006	5059.2005

Proline Serie

Elektro-Pizzaöfen mit Touchsteuerung

- ♦ Front und Korpus aus Edelstahl
- ♦ Backkammer aus aluminisiertem Stahlblech
- ♦ Backboden aus Schamottstein, ideal für das Pizzabacken auf Stein
- ♦ Separate Temperaturkontrolle für Ober- und Unterhitze durch Thermostat
- ♦ Digitale Temperatursteuerung bis max. 450 °C
- ♦ Separater An- und Ausschalter
- ♦ Backkammerbeleuchtung
- ♦ Optimierte Wärmedämmung mit doppelt verstärkter Isolierung
- ♦ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl zum Schutz gegen Korrosion
- ♦ Federentlastete Tür mit Sichtfenster
- ♦ Inklusive neutraler Haube zum Ableiten von Dämpfen (optional auch mit Motor und Aktivkohlefilter gegen Mehrpreis erhältlich)
- ♦ Elektrisch ausbalancierte Lastenverteilung mit je 3 Heizelementen oben und unten je Backkammer
- ♦ Auf Anfrage auch voll schamottiert lieferbar



Proline 4+4
mit Untergestell



Proline 4
mit Untergestell

**6 Heizelemente
je Backkammer +
Touchsteuerung**



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!

Zubehör	Artikel-Nr.
Räderkit für Untergestell	5059.4001

Modell	Proline 4	Proline 6
Bestückung	4 Pizzen Ø 30 cm	6 Pizzen Ø 30 cm
Außenmaße B x T x H	850 x 950 x 460 mm	850 x 1250 x 460 mm
Anschlusswert	400 V / 4,0 kW	400 V / 6,0 kW
Backkammern B x T x H	1 (610 x 620 x 150 mm)	1 (610 x 920 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16 A 3 pol.	C 16 A 3 pol.
Gewicht	76 kg	110 kg
Artikelnummer	5051.1060	5051.1061



Modell	Proline 4+4	Proline 6+6	Proline 6+6 Q Ø 35 cm
Bestückung	4+4 Pizzen Ø 30 cm	6+6 Pizzen Ø 30 cm	6+6 Pizzen Ø 35 cm
Außenmaße B x T x H	850 x 950 x 700 mm	850 x 1250 x 700 mm	1290 x 1030 x 700 mm
Anschlusswert	400 V / 8 kW	400 V / 12 kW	400 V / 18 kW
Backkammern B x T x H	2 je (610 x 620 x 150 mm)	2 je (610 x 920 x 150 mm)	2 je (1050 x 700 x 150 mm)
Mindestabsicherung	C 16 A 3 pol.	C 20 A 3 pol.	C 25 A 3 pol.
Gewicht	120 kg	160 kg	190 kg
Artikelnummer	5052.1060	5052.1061	5052.1062

Untergestell

B x T x H	860 x 850 x 700 (850 mit opt. Räderkit) mm	860 x 1150 x 700 (850 mit opt. Räderkit) mm	1300 x 930 x 700 (850 mit opt. Räderkit) mm
Artikelnummer	5059.2050	5059.2051	5059.2052

Premium G Serie

Gas-Pizzaöfen

- ◆ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminisiert
- ◆ Stapelbare Backöfen für Pizzerien und Bäckereien
- ◆ Elektronisch gesteuert
- ◆ Integriertes Haubenmodul
- ◆ Backkammer aus aluminisiertem Stahlblech
- ◆ Brennelemente unterhalb des Schamottsteinbodens
- ◆ Spezialkonstruktion gewährleistet ein gleichmäßiges Garergebnis
- ◆ Backkammerbeleuchtung
- ◆ Federentlastete Tür mit Sichtfenstern



Kombinationsbeispiel
mit Untergestell und Räderkit



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!

Zubehör

Räderkit für Untergestell
Füße für Gärschrank

Artikel-Nr.

5059.4003
5059.4002

Modell

Bestückung
Außenmaße B x T x H
Anschlusswert
Backkammern B x T x H
Gewicht

Premium 4 G

4 Pizzen Ø 30 cm
960 x 1050 x 520 mm
12,0 kW
1 (610 x 640 x 150 mm)
120 kg



Premium 6 G

6 Pizzen Ø 30 cm
910 x 1350 x 520 mm
16,3 kW
1 (610 x 940 x 150 mm)
150 kg



Premium 12 G

12 Pizzen Ø 30 cm
1600 x 1420 x 520 mm
24,0 kW
1 (1230 x 930 x 150 mm)
240 kg



Artikelnummer

5051.2001

5051.2002

5051.2003

Untergestell

Außenmaße B x T x H
Artikelnummer

960 x 700 x 860 mm
5059.2008

960 x 1000 x 860 mm
5059.2009

1585 x 1000 x 860 mm
5059.2010

Gärschrank mit Beheizung, thermostatgesteuert

Außenmaße B x T x H
Anschlusswert
Artikelnummer

960 x 700 x 700 mm
230 V/1,0 kW
5059.1001

960 x 1000 x 700 mm
230 V/1,0 kW
5059.1002

1585 x 1000 x 700 mm
230 V/1,0 kW
5059.1003



Tunnelofen Schamott

Elektro- oder Gas-Tunnelofen mit Schamottsteinen

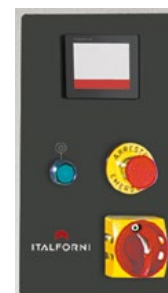
- ♦ Front außen Edelstahl, Korpus Stahlblech aluminisiert
- ♦ Transportband mit Schamottsteinen
- ♦ Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl
- ♦ Kompakte Bauweise bei hoher Produktionsleistung
- ♦ Gute Isolierung begrenzt die Außentemperatur
- ♦ Einfache Bedienung, perfekt auch für die Systemgastronomie
- ♦ 450 °C Maximaltemperatur
- ♦ Separate elektronische Regulierung der Temperatur für Decke und Boden
- ♦ Regulierbare Rollläden an Ein- und Ausgang
- ♦ Förderbandgeschwindigkeit einstellbar
- ♦ Einfache Reinigung durch zwei Krümelsammelkästen
- ♦ Selbstschmierende Lager, feste Laufrichtung
- ♦ Nur bei Elektro: bis zu 3 Geräte stapelbar
- ♦ Nur bei Gas: Atmosphärische Brenner mit Sicherheitsventilen unter der Backfläche

Zubehör: Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen

- ♦ Digitale Steuerung der Backzeiten und Temperaturen von Decke und Kochboden
- ♦ Bis zu 25 Programme speicherbar



Tunnelofen Elektro



Tunnelofen Gas



Direkt auf dem Stein gebacken



Produktion pro Stunde

Pizza Ø	Tunnelofen Elektro, Backzeit 3 Minuten			Tunnelofen Gas, Backzeit 3 Minuten
	Elektro 450	Elektro 590	Elektro 790	Gas 790
Ø 15 cm	300	425	920	710
Ø 20 cm	150	220	420	325
Ø 25 cm	60	175	340	273
Ø 30 cm	52	110	190	147
Ø 35 cm	44	95	165	130
Ø 45 cm	35	50	97	74
Ø 50 cm	—	44	58	44

Zubehör	Artikel-Nr.
Encoder-Bausatz für Tunnel-Öfen	5059.4004

Modell	Tunnelofen Elektro 450	Tunnelofen Elektro 590	Tunnelofen Elektro 790	Tunnelofen Gas 790
Förderband Breite	450 mm	590 mm	790 mm	790 mm
Außenmaße B x T x H	1080 x 1820 x 520 mm	1220 x 2160 x 520 mm	1420 x 2520 x 520 mm	1420 x 2160 x 660 mm
Innenmaße B x T x H	530 x 800 x 110 mm	670 x 1140 x 110 mm	870 x 1500 x 110 mm	850 x 1140 x 110 mm
Anschlusswert	400 V / 12,5 kW	400 V / 19,5 kW	400 V / 30 kW	47,0 kW
Mindestabsicherung	C 16A 3 pol.	B 25A 3 pol.	C 32A 3 pol.	—
Gewicht	200 kg	308 kg	420 kg	400 kg
Artikelnummer	5053.1001	5053.1002	5053.1003	5053.2001

Untergestell mit Rädern und 4 Feststellbremsen (Höhe in Abhängigkeit von der Anzahl der gestapelten Öfen)

Außenmaße B x T x H mm	990 x 810 x 760/560/360	1130 x 1150 x 760/560/360	1330 x 1510 x 760/560/360	1330 x 1150 x 620
Gewicht	40 kg	43 kg	48 kg	42 kg
Artikelnummer	5059.2026	5059.2027	5059.2028	5059.2023



DESIGN UND FUNKTIONALITÄT DER SPITZENKLASSE

UNGEWÖHNLICHE PIZZAÖFEN FÜR HÖCHSTE ANSPRÜCHE

Diese Geräte verfügen über ein modernes Design und sind ein Hingucker in jeder Showküche. Sprechen Sie uns an!

CARUSO

Caruso ist der erste Elektrobackofen, der mit einer maximalen Temperatur von 530°C die gleiche Leistung wie ein traditioneller Holzbackofen bietet. Beste Materialien und Komponenten garantieren Robustheit und Widerstandsfähigkeit gegen hohe Temperaturen und maximale Leistung bei minimalem Verbrauch. Durch hohe Ergonomie und Funktionalität gepaart mit Liebe zum Detail und innovativen Lösungen, ist dieser Ofen in seiner Benutzerfreundlichkeit einzigartig.

VALOR

Valor passt sich all Ihren Wünschen und Anforderungen flexibel an. Das System lässt sich modular zusammensetzen. Sie können bis zu drei Backkammern mit einem Untergestell oder einem Gärschrank kombinieren. Bei den Hauben haben Sie die Wahl zwischen einer Abdeckhaube ohne Motor und einer Design-Abzugshaube mit Motor. Diese kann um die Design-Seitenteile ergänzt werden.

DIAMOND

Diamond ist ein Ofen, der in der Mitte des Raumes aufgestellt werden kann. Er ist von allen Seiten ästhetisch. Das Gerät ist mit einer wiederverwertbaren Aluminiumplatte mit Diamanteffekt verkleidet. Dies ermöglicht eine optimale Wärmeregulierung und somit besonders gute Energieeffizienz. Das Gerät ist modular aufgebaut und kann – je nach Anforderungen – mit ein, zwei oder drei Backkammern betrieben werden.

BULL

Der Ofen Bull ist aus Stahl hergestellt und mit farbigem, gehärtetem, stoßfestem und hitzebeständigem Glas verkleidet. Er besticht durch klare Linien. Glas und kräftige Farben geben ihm eine einzigartige, dynamische und moderne Persönlichkeit. Die oben aufgesetzte, motorisierte Abzugshaube verleiht dem Gerät Charakter und Kraft, die mit ihrer markanten Form an die nach vorne gebeugte Haltung eines Stiers erinnern soll. Die vier Abmessungen „S“, „M“, „L“ und „XL“ berücksichtigen die unterschiedlichen Raum- und Produktionsbedürfnisse und bieten Platz für 6, 8, 9 oder 12 Pizzen mit 30 cm Durchmesser.



CARUSO

Zum Backen bis 530 °C für neapolitanische Pizzen



VALOR

Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten



DIAMOND

Zur Aufstellung im Zentrum



BULL

Klare Linien und kräftige Farben



ZUBEHÖR FÜR IHRE PIZZERIA

GERÄTE FÜR IHREN ERFOLG

Mit der Auswahl des Pizzaofens entscheiden Sie über das Kernstück Ihrer Pizzeria. Nun geht es darum, ihn durch sinnvolle Geräte zu ergänzen. Auf den folgenden Seiten finden Sie Kühlische, Kühlaufsätze, Saladetten, Bäckerei-Kühlschränke sowie Teigknet- und ausrollmaschinen.



Pizza 2610



Pizza 1610



Pizza 2600



Pizza 3600

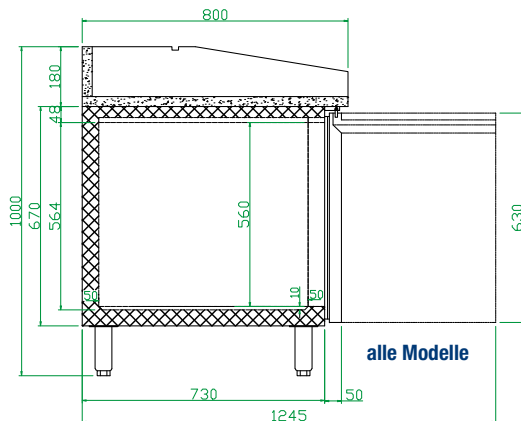


Pizza Serie

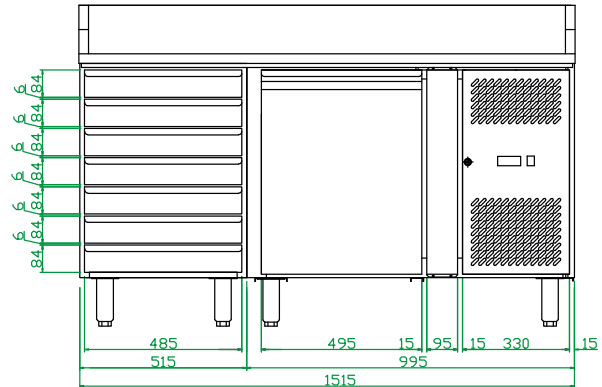
Pizza-Kühltsch mit Tür(en) und/oder 7 ungekühlten Teigschubladen

- ♦ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ♦ Arbeitsplatte aus Granit
- ♦ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ♦ Klimaklasse (UT/RF): 4 (+30 °C / 55 %)
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Kältemittel R 600 a
- ♦ Elektronische Steuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- ♦ Visuelle Alarmanzeige
- ♦ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ♦ Tür für Rostmaß 600 x 400 mm
- ♦ Innenraum mit Luftleitblechen
- ♦ Boden als Wanne ausgebildet
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Serienzubehör: 7 Paar Auflageschienen pro Tür
- ♦ 60 mm Isolierung
- ♦ Maschine auf Schlitten montiert
- ♦ Schmutzfilter herausnehmbar
- ♦ Abschließbare Maschinenfachblende
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ Höhenverstellbare Füße aus CNS

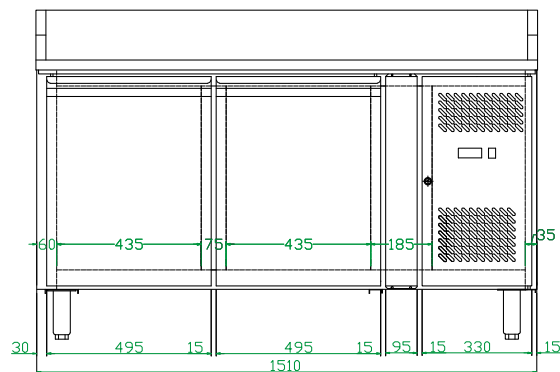
Passender Kühlaufsatz RX 1500 oder RX 1510
(siehe Seite 16)



alle Modelle



Pizza 1610



Pizza 2600



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!



Zubehör	Artikel-Nr.
Rost 600 x 400 mm rilsaniert	99.0029
Auflageschienenpaar	99.9026

Modell	Pizza 1610	Pizza 2610	Pizza 2600	Pizza 3600
Außenmaße B x T x H	1515 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	2025 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	1510 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung	2020 x 800 x 1000 mm inkl. Aufkantung
Türen	1	2	2	3
Schubladen	7 ungekühlte Teigschubladen	7 ungekühlte Teigschubladen	-	-
Brutto- / Nutzinhalt	221 l / 135 l	580 l / 290 l	428 l / 290 l	670 l / 444 l
Anschlusswert	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 300 W	230 V / 300 W
Energieverbrauch	785 kWh / Jahr	880 kWh / Jahr	847 kWh / Jahr	1.033 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)	C (EU 2015/1094-IV)
Gewicht	315 kg	380 kg	275 kg	340 kg
Artikelnummer	34.4359	34.4361	34.4360	34.4461

RX Serie Glasaufbau

Kühlaufsatz mit Glasaufbau für GN 1/3

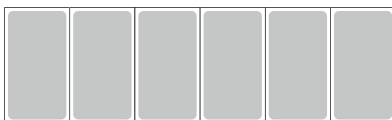
- ◆ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Temperatur +2 °C bis +8 °C
- ◆ Eingeschäumter Verdampfer
- ◆ Elektronische Steuerung und digitale Temperaturanzeige
- ◆ Visuelle Alarmanzeige
- ◆ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ◆ Stille Kühlung
- ◆ Kältemittel R 600 a
- ◆ Klimaklasse 4, UT/RF +30 °C/55 %
- ◆ Halbautomatische Abtaugung
- ◆ Maschine rechts, bedienerseitig
- ◆ Für GN 1/3 Schalen bis maximal 150 mm Tiefe
- ◆ Umrüstsatz auf GN 1/4 als Zubehör siehe unten
- ◆ Lieferung ohne GN Schalen



RX Serie CNS-Abdeckung

Wie oben, jedoch mit CNS-Deckel für GN 1/3

Beispiel RX 1500 mit 6 x GN1/3



Beispiel RX 1500 mit Umrüstsatz zur Bestückung mit 8 x GN1/4



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!

Modell	RX 1200 (Glas)	RX 1400 (Glas)	RX 1500 (Glas)	RX 1600 (Glas)	RX 1800 (Glas)	RX 2000 (Glas)
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 435 mm	1400 x 395 x 435 mm	1500 x 395 x 435 mm	1600 x 395 x 435 mm	1800 x 395 x 435 mm	2000 x 395 x 435 mm
Bruttoinhalt	40 l	50 l	55 l	60 l	69 l	78 l
Anschlusswert	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/110 W	230 V/122 W	230 V/122 W
Energieverbrauch	475 kWh/Jahr	475 kWh/Jahr	511 kWh/Jahr	548 kWh/Jahr	584 kWh/Jahr	621 kWh/Jahr
Bestückungsmöglichkeit	4 x GN 1/3	5 x GN 1/3	6 x GN 1/3	7 x GN 1/3	8 x GN 1/3	9 x GN 1/3
Gewicht	31 kg	34 kg	35 kg	37 kg	39 kg	42 kg
Artikelnummer	34.0120	34.0141	34.0150	34.0160	34.0180	34.0200

Modell	RX 1210 (CNS)	RX 1410 (CNS)	RX 1510 (CNS)	RX 1610 (CNS)	RX 1810 (CNS)	RX 2010 (CNS)
Außenmaße B x T x H	1200 x 395 x 280 mm	1400 x 395 x 280 mm	1500 x 395 x 280 mm	1600 x 395 x 280 mm	1800 x 395 x 280 mm	2000 x 395 x 280 mm
Artikelnummer	34.1120	34.1140	34.1150	34.1160	34.1180	34.1200

Umrüstsatz auf GN 1/4	für RX 1200 / 1210	für RX 1400 / 1410	für RX 1500 / 1510	für RX 1600 / 1610	für RX 1800 / 1810	für RX 2000 / 2010
Artikelnummer	99.9012	99.9014	99.9015	99.9016	99.9018	99.9020



KBS 450

Saladette mit einer Tür, 1 x GN 1/1

- ♦ Außen- und Innenmaterial: CNS 18/10
- ♦ Dreiseitig eingeschäumter Verdampfer
- ♦ Elektronische Steuerung und Digitalanzeige
- ♦ Beleuchteter Ein-/Ausschalter, visuelle Alarmanzeige
- ♦ Frontseitig herausnehmbarer Fettfilter, zur leichten Reinigung
- ♦ Abschießbare Maschinenfachblende
- ♦ Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Kältemittel R 600a
- ♦ Für GN-Schalen bis 150 mm Tiefe
- ♦ 35 mm Isolierung
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ 1 Rost rilsaniert weiß, 2 Paar kippbare Auflageschienen, Schneidbrett aus Polyethylen
- ♦ Türanschlag rechts
- ♦ Boden als Wanne ausgebildet, mittlerer Tauwasserablauf
- ♦ Herausnehmbarer Fettfilter
- ♦ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ♦ GN-Schalen nicht im Lieferumfang enthalten



KBS 450



KBS 900

KBS 900

Saladette wie KBS 450, jedoch mit verstärkter Isolierung 45 mm, 2 x GN 1/1 und 3 x GN 1/6 und zwei Türen

- ♦ Serienzubehör: 5 Zwischenstege, 1 Schneidbrett aus Polyethylen, pro Tür: 1 Rost rilsaniert weiß und 2 Paar kippbare Auflageschienen



KBS 902



KBS 903

KBS 902

Saladette mit zwei Türen, Wie KBS 900, jedoch 3 x GN 1/1

- ♦ 35 mm Isolierung

KBS 903

Saladette mit drei Türen

Wie KBS 900, jedoch 4 x GN 1/1

- ♦ 35 mm Isolierung
- ♦ Türanschlag: links - rechts - rechts

Zubehör	Artikel-Nr.	UVP in €
Rost für KBS 450	82.3611	37,00
Rost für KBS 900, 902 und 903	9.0023	37,00
Bodenrost	80.8941	37,00
Auflageschienenpaar	9.0022	39,00
Deckel, abgewinkelt (nur für KBS 900)	99.9021	124,00
Für KBS 900: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 903 x 615 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8962	332,00
Für KBS 902: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1050 x 615 x 75 mm (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8965	392,00
Für KBS 903: Rahmen aus Edelstahl zum Unterbau 1368 x 615 x 75 (B x T x H) inkl. Rollen. Rollendurchmesser: 46 mm, 2x Lenkrollen und 2x Feststellrollen	82.8964	392,00

Modell	KBS 450	KBS 900	KBS 902	KBS 903
Außenmaße B x T x H	438 x 700 x 882 mm	900 x 700 x 875 mm	1045 x 700 x 875 mm	1368 x 700 x 870 mm
Temperatur	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C	+2 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttinhalt	109 l	247 l	302 l	400 l
Anschlusswert	230 V/125 W	230 V/230 W	230 V/175 W	230 V/235 W
Gewicht	42 kg	81 kg	91 kg	130 kg
Artikelnummer	34.0214	34.0210	34.0112	34.0116
UVP in €	946,00	1.049,00	1.360,00	1.698,00



BKU 614 CNS Friulinox by KBS

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Edelstahl Bäckereikühlschrank
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10, 4-seitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Umschaltbar, hohe und niedrige Luftfeuchte
- ◆ Verdampferfreier Innenraum
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Monoblocksystem
- ◆ Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- ◆ Energiesparende Tauwasserverdunstung
- ◆ 85 mm Isolierung
- ◆ Automatische Abtauung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Selbstschließende Tür, abschließbar
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Klappbare Maschinenfachblende
- ◆ Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS

BKU 914 CNS Friulinox by KBS

Wie BKU 614 CNS, jedoch:

- ◆ Backblechmaß: 600 x 800 mm

Zubehör	Artikel-Nr.
Auflageschienenpaar 614	99.0332
Auflageschienenpaar 914	99.0333

Modell	BKU 614 CNS	BKU 914 CNS
Außenmaße B x T x H	790 x 770 x 2110 mm	790 x 1050 x 2110 mm
Temperatur	-3 °C bis +10 °C	-3 °C bis +10 °C
Klimaklasse (UT / RF)	5 (+40 °C / 40 %)	5 (+40 °C / 40 %)
Brutto- / Nutzinhalt	600 l / 422 l	900 l / 676 l
Anschlusswert	230 V / 375 W	230 V / 375 W
Kältemittel	R 290	R 290
Kälteleistung	555 W	555 W
Energieverbrauch	620 kWh / Jahr	602 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)	B (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen	20 Paar Auflageschienen
Gewicht	161 kg	195 kg
Artikelnummer (Rechtsanschlag)	11.0614	11.0914
Artikelnummer (Linksanschlag)	11.0616	11.0915



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!





KBS 520 BKU

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ♦ Volltür-Kühlschrank
- ♦ Großflächiger Rückwandverdampfer
- ♦ Außenmaterial: Stahlblech, weiß
- ♦ Fugenloser ABS Kunststoffinnenbehälter
- ♦ Innengestell mit Auflageschienen aus CNS, leicht herausnehmbar
- ♦ Geeignet für 600 x 400 mm Bleche oder Roste
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ Manuelles Thermostat
- ♦ 55 mm Isolierung
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ♦ Tür mit Schloss
- ♦ Türanschlag rechts, wechselbar
- ♦ Servicefreundlich
- ♦ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ♦ Vorne 2 höhenverstellbare Füße
- ♦ Hinten 2 Rollen für den leichten Transport
- ♦ Backbleche nicht im Lieferumfang enthalten



Modell	KBS 520 BKU
Außenmaße B x T x H	777 x 715 x 1720 mm
Temperatur	+/-0 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Brutto- / Nutzinhalt	520 l / 410 l
Anschlusswert	230 V / 130 W
Tauwasserverdunstung	ja
Automatische Abtauung	ja
Kältemittel	R 600 a
Energieverbrauch	624 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	C (EU 2015/1094-IV)
Serienzubehör	6 Paar L-förmige Auflageschienen
Gewicht	97 kg
Artikelnummer	34.7519

Zubehör	Artikel-Nr.
Umbau Linksanschlag	55
Auflageschienenpaar	80.6877

BKU 507 und BKU 507 CHR

Euronorm- / Bäckerei-Kühlschrank

Backblechmaß: 600 x 400 mm

- ♦ Volltürkühlschrank
- ♦ Außenmaterial: Skinplate-Stahlblech, weiß
- ♦ Fugenloser Kunststoffinnenbehälter
- ♦ Kältemittel R 600 a
- ♦ Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- ♦ Elektronische Steuerung
- ♦ Digitale Temperaturanzeige
- ♦ 60 mm Isolierung
- ♦ Umluftkühlung
- ♦ Volltür mit integrierter, vertikaler Griffleiste
- ♦ Türanschlag rechts
- ♦ Servicefreundlich
- ♦ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ♦ 4 höhenverstellbare Füße

BKU 507 CHR wie oben jedoch:

- ♦ Außenmaterial: Edelstahl (CHR)



Modell	BKU 507
Außenmaße B x T x H	720 x 670 x 1995 mm
Temperatur	+1 °C bis +8 °C
Klimaklasse (UT/RF)	4 (+30 °C/55 %)
Bruttoinhalt	488 l
Nutzinhalt	349 l
Anschlusswert	230 V / 200 W
Energieverbrauch	613 kWh / Jahr
Energieeffizienzklasse	D (EU 2015/1094-IV)
Zubehör	4 Roste (605 x 400mm) max. Belastbarkeit 30 kg pro Rost
Bruttogewicht	106 kg
Artikelnummer	46.4050
Artikelnummer	46.4050

Modell	BKU 507 CHR
Artikelnummer	46.4052

K Serie

Teigknetmaschine

- ◆ 230 V Anschluss
- ◆ Weiß-lackierter Stahlkorpus
- ◆ Kneithaken und Sicherheitsdeckel aus Edelstahl
- ◆ Spiralumdrehungen: 90 U/min
- ◆ Optional sind für alle Maschinen Räderkits erhältlich
- ◆ Eine Geschwindigkeit

KP Serie

Wie K Serie, jedoch:

- ◆ 400 V Anschluss

optionales Zubehör für die Modelle

12, 18, 25 und 38 auf Anfrage erhältlich

- ◆ Mechanischer oder digitaler Timer



K 7



KP 50

Zubehör	Artikel-Nr.
Räderkit Ø 130 mm für Teigknetmaschinen 7-38 kg	5019.0001
Räderkit Ø 170 mm für Teigknetmaschinen 50 kg	5019.0002

K Serie – 230 Volt

Modell	K 7	K 12	K 18	K 25
Kapazität	7 kg / 10 l	12 kg / 16 l	18 kg / 22 l	25 kg / 32 l
Außenmaße B x T x H	560 x 280 x 570 mm	650 x 350 x 600 mm	670 x 390 x 600 mm	780 x 430 x 710 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,5 kW
Gewicht	38 kg	56 kg	59 kg	92 kg
Artikelnummer	5011.1009	5011.1010	5011.1003	5011.1004

KP Serie – 400 Volt

Modell	KP 18	KP 25	KP 38	KP 50
Kapazität	18 kg / 22 l	25 kg / 32 l	38 kg / 42 l	50 kg / 62 l
Außenmaße B x T x H	670 x 390 x 600 mm	780 x 430 x 710 mm	800 x 480 x 710 mm	920 x 530 x 920 mm
Anschlusswert	400 V / 0,75 kW	400 V / 1,5 kW	400 V / 1,5 kW	400 V / 2,2 kW
Gewicht	59 kg	92 kg	102 kg	177 kg
Artikelnummer	5011.2003	5011.2004	5011.2005	5011.2006



Teigausrollmaschinen

Teigausrollmaschinen

- Edelstahl
- Sicherheitsschalter ersetzt das Fußpedal
- Ideal für den Einsatz bei Pizza- oder Hefeteigen



mit 2 Rollen,
für runde Form



mit 1 Rolle,
für runde und eckige Form



mit 2 Rollen,
für runde und eckige Form

Modell	Teigausrollmaschine	Teigausrollmaschine	Teigausrollmaschine	Teigausrollmaschine
Ausführung	2 Rollen	2 Rollen	1 Rolle	2 Rollen
Teigform	rund, bis Ø 320 mm	rund, bis Ø 420 mm	rund oder eckig, bis Ø 420 mm	rund oder eckig, bis Ø 420 mm
Außenmaße B x T x H	490 x 510 x 660 mm	590 x 510 x 760 mm	560 x 410 x 445 mm	590 x 510 x 720 mm
Teigstärke	0,3-5,5 mm	0,3-5,5 mm	0,3-5,5 mm	0,3-5,5 mm
Anschlusswert	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW
Gewicht	36 kg	55 kg	38 kg	45 kg
Artikelnummer	5020.0002	5020.0001	5020.0000	5020.0003

Mehlwagen

- Edelstahl
- Klappdeckel
- Auf Rädern



Für weitere
Informationen und
Preise QR-Code
scannen oder
hier klicken!



Modell	Mehlwagen	Mehlwagen	Mehlwagen
Außenmaße B x T x H	395 x 550 x 725 mm	395 x 610 x 725 mm	395 x 700 x 725 mm
Kapazität	105 l	115 l	135 l
Artikelnummer	5029.0005	5029.0002	5029.0004

KBS Gastrotechnik GmbH
Schoßbergstraße 26
65201 Wiesbaden
Telefon: 0611 44787-150
Telefax: 0611 44787-175
E-Mail: kbs@kbs-gastrotechnik.de