



KEBAB DÖNER BROT Steinbackofen

ELEKTRO-SPEZIAL-VOLLSTEINBACKÖFEN FÜR KEBAB BROT

Spezial Vollschatotte Steinbackofen für das Backen von bestem Kebabbrot.

Diese Spezialöfen wurden aus unserer Pizzaöfen Serie Pro entwickelt und für das spezielle Backen von Kebab Döner Gyros Brot abgestimmt. Gegenüber der Pizzaofenserie sind die **Panzerrohrheizkörper für die Oberhitze in den Schamott eingeschoben**. Somit wird das Kebabrot mit einer schonenden und gleichmäßigen Oberhitze gebacken (indirekte Beheizung). **Die Ober- und Unterhitze ist getrennt regelbar von 50° bis 300° C.**



Type	Kebab 70	Kebab 70/2	Kebab 105	Kebab 105/2
Art. Nr.	062050	2 x 062050	062054	2 x 062054
Backfläche Breite / Tiefe in mm	1 x 700 / 700	2 x 700 / 700	1 x 700 / 1050	2 x 700 / 1050
Backmuffel Innenhöhe mm	145	145	145	145
Vollschatottetechnik	✓	✓	✓	✓
In Schamott eingeschobene Panzerrohrheizkörper	✓	✓	✓	✓
Thermostate	2	4	2	4
Temperaturbereich	50 - 300° C	50 - 300° C	50 - 300° C	50 - 300° C
Anschlußwert ⚡	6 kW, 400 V, 3 N ~	2 x 6 kW, 400 V, 3 N ~	9 kW, 400 V, 3 N ~	2 x 9 kW, 400 V, 3 N ~
Breite, Tiefe, Höhe in mm	1000 x 860 x 420	1000 x 860 x 840	1000 x 1225 x 420	1000 x 1225 x 840
Gewicht Kg	140	2 x 140	180	2 x 180

Untertische und Zubehör zu Kebab Steinbacköfen

Die 855 mm hohen Untertische sind mit einer Ablage aus Chromnickelstahl ausgestattet



KEBAB-PRO-STEINBACKÖFEN
WERDEN IN ÖSTERREICH
ENTWICKELT UND GEFERTIGT



	Type	Art. Nr.
Untertisch für Kebab 70 + 70/2 inkl. CNS Edelstahlablage BTH 870 x 700 x 855 mm, 18 kg	PT pro70	063002
Untertisch für Kebab 105 + 105/2 inkl. CNS Edelstahlablage BTH 870 x 1005 x 855 mm, 21 kg	PT pro105	063003
Reinigungsbesen Messing für Schamotte	RBS	360200
Pizzaschaufel in Holz klein Schaufelgröße 30 x 33 cm	PZS/30	360210
Pizzaschaufel in Holz mittel Schaufelgröße 36 x 39 cm	PZS/36	360213
Pizzaschaufel in Holz groß Schaufelgröße 40 x 43 cm	PZS/40	360215
ALU-Lochblech für Kebab 70 + 70/2 mit Abwurfkante, 3-Seitenaufkantung BTH 680 x 660 x 20 mm	ALLB 4	360101
ALU-Lochblech für Kebab 105 + 105/2 mit Abwurfkante, 3-Seitenaufkantung BTH 680 x 1000 x 20 mm	ALLB 6	360103



Steinharte Profis

- Gehäuse aus rostfreiem Chromnickelstahl (CNS)
- Rundum-Schamottierung - Boden, Wände, Decke
- Rundum-Kantenschutz aus Chromnickelstahl (CNS)

Die unübertroffenen Vorteile der Vollschatottierung

- Schnelle und effektive Energieaufnahme
- Höchste Wärmespeicherung und Kraftvolle Leistungsreserven
- Niedriger Energieverbrauch
- Exakte Temperaturverteilung
- Gleichmäßige Temperaturabgabe an das Backgut
- Typischer Steinbackofen-Effekt
- Perfekt für das Backen mit und ohne Backbleche