

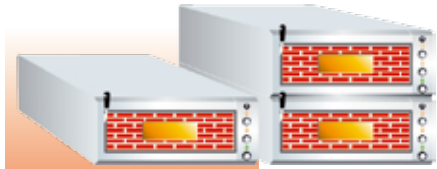
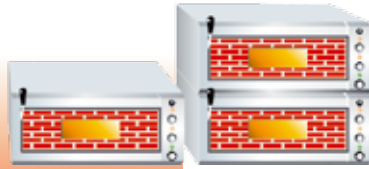


KEBAB DÖNER BROT Steinbackofen

ELEKTRO-SPEZIAL-VOLLSTEINBACKÖFEN FÜR KEBAB BROT

Spezial Vollschatotte Steinbackofen für das Backen von bestem Dönerbrot.

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	150	150	150	150
Vollschamottetechnik	✓	✓	✓	✓
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	1010 x 860 x 420	1010 x 860 x 840	1010 x 1225 x 420	1010 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 einem Edelstahl-Ablagefach ausgestattet



	Type	Art. Nr.
Untertisch für Kebab 70 und 70/2 inkl. Edelstahl-Ablagefach BTH 870 x 700 x 855 mm, 25 kg	PT pro70	063002
Untertisch für Kebab 105 und 105/2 inkl. CNS Edelstahlablage BTH 870 x 1005 x 855 mm, 27 kg	PT pro105	063003
Reinigungsbesen Messing für Schamotte	RBS	360200
Pizzaschaufel MEDIUM in Holz Schaufelgröße 33 x 33 cm, L 170 cm	PZS/33	360210
Pizzaschaufel ALU-SMALL in Aluminium Schaufelgröße 30,5 x 30,5 cm, L 132 cm	PZS/ALU30	360217/6
Pizzaschaufel ALU-LARGE in Aluminium Schaufelgröße 40,5 x 40,5 cm, L 132 cm	PZS/ALU40	360217/8
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

- Gehäus und Backofentüre aus rostfreiem Edelstahl
- Rundum Schamottierung - Boden, Wände und Decke
- Rundum Edelstahl-Kantenschutz für Schamotte

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