www.niko-grosskuechen.de
Tel.: 0201 / 745370
Email: info@niko-grosskuechen.de

Elektropizzaöfen

Modell		**KING4** ●	**KING6G** ●
Netzspannung	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 155	1050 x 700 x 155
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm
Gerätemaße	mm	1180 x 1120 x 440	1530 x 1120 x 440
Anschlußwerte	kW	5,6	8,0
Gewicht	Kg	190	230
Preis	€	**3.481,00**	**3.736,00**
Preis TOP version	€	**3.781,00**	**4.086,00**
Modell		**KING9** ●	
Netzspannungen	Volt	400 Volt AC 3 / N / PE 230 Volt AC 1 / N / PE	
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	1050 x 1050 x 155	
Fassungsvermögen		9 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1530 x 1470 x 440	
Anschlußwerte	kW	12,0	
Gewicht	Kg	280	
Preis	€	**4.250,00**	
Preis TOP version	€	**4.650,00**	
Unterbauten Edelstahl			Preis
KING 4	●	1180 x 1020 x 960	€ **813,00**
KING 6G	●	1530 x 1120 x 920	€ **925,00**
KING 9	●	1530 x 1470 x 920	€ **1.055,00**

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Elektropizzaöfen

www.niko-grosskuechen.de
Tel.: 0201 / 745370
Email: info@niko-grosskuechen.de

ACHTUNG: 2 Jahre Garantie auf alle Modelle (außer auf die elektronische Steuerplatine)

THE ONLY OVEN IN THE WORLD THAT BAKES WITH THE INNOVATIVE IWOS™ SYSTEM Italian Wood Oven Substitute

Die Ofenserie der Luxusklasse zeichnet sich durch sehr hohe innovative technische Eigenschaften aus. Dank jahrelanger Erfahrung in der Pizzatechnik kommt es zum Einsatz von hochisolierenden Materialien verbunden mit einer extrem temperaturresistenten Türdichtung und einer extra hierfür konstruierten Elektronik. Ein Komplex an Eigenschaften, welche den Energieverbrauch auf ein Minimum reduzieren.
Die Türe ist mit Doppelglas und einem Zwischenraum für die Luftzirkulation ausgestattet.
Ummantelte Hochleistungs-Heizelemente, deren Oberfläche geschliffen ist. Schamottsteine die besonders zum direkten Backen von Lebensmitteln geeignet sind. Dies schafft weitere Vorteile, u.a. einen leichten Abstand zwischen dem Pizzaboden und der Backfläche, was eine bessere Luftzirkulation schafft und somit auch ein gleichmäßigeres Backen ermöglicht.
Der King-Ofen verfügt über das IWOS-System mit Rückgewinnung von Wärme, welches speziell entwickelt wurde um dem Backen im Holzofen so nah wie möglich zu kommen.

Digitale Steuerung

Edelstahl-Backkammer mit Hitzeblech

Stabile und ergonomische Griffkonstruktion

Modell		KING 4	KING 6G	KING 9
		●	●	●
Edelstahlhauben	€	1.040,00	1.305,00	1.430,00
Gärzellen	€	2.128,00	2.521,00	2.715,00