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

Elektropizzaöfen Stapelbar

Modell		M4 M4 TOP ●		M6 M6 TOP ●		M6B M6BTOP ●		M9 M9 TOP ●	
Netzspannung	Volt	400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE		400 V AC 3 / N / PE 230 V AC 1 / N / PE	
Arbeits-temperaturen	°C	60 - 450		60 - 450		60 - 450		60 - 450	
Backkammer Innenmaße Version TOP	mm	700 x 700 x 145 670 x 685 x 145		700 x 1050 x 145 670 x 1035 x 145		1050 x 700 x 145 1020 x 670 x 145		1050 x 1050 x 145 1020 x 1035 x 145	
Fassungs-vermögen		4 Pizzen x 34 cm		6 Pizzen x 34cm		6 Pizzen x 34cm		9 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße (o. Haube)	mm	1000 x 920 x 350		1000 x 1270 x 350		1350 x 920 x 350		1350 x 1270 x 350	
Außenmaße mit Griff & Kabel	mm	1000 x 1045 x 350		1000 x 1395 x 350		1350 x 1045 x 350		1350 x 1395 x 350	
Anschlußwerte	KW	4,8		7,2		7,2		10,8	
Gewicht	Kg	73	91	95	120	95	120	116	151
Preis	€	**1.628,00**	**1.858,00**	**1.910,00**	**2.180,00**	**2.072,00**	**2.342,00**	**2.794,00**	**3.094,00**
Preis Version Elektronik	€	**2.179,00**	**2.409,00**	**2.508,00**	**2.778,00**	**2.690,00**	**2.960,00**	**3.367,00**	**3.667,00**
Edelstahlhauben Maße	mm	1000 x 970 x 70		1000 x 1320 x 70		1350 x 970 x 70		1350 x 1320 x 70	
Edelstahlhauben Preis	€	**218,00**		**257,00**		**276,00**		**387,00**	
Abzugshauben Maße	mm	1000 x 1070 x 270		1000 x 1270 x 270		1350 x 1000 x 270		1350 x 1270 x 270	
Abzugshauben Preis	€	**785,00**		**845,00**		**871,00**		**902,00**	
Gärzellen Maße	mm	1000 x 920 x 1000		1000 x 1270 x 1000		1350 x 1000 x 1000		1350 x 1270 x 1000	
Gärzelllen Preis	€	**2.012,00**		**2.172,00**		**2.190,00**		**2.315,00**	

● Lagerware ● kurzfristig lieferbar ● ca 10 Tage Lieferzeit

Elektropizzaöfen Stapelbar

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

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

regelbarer Dampfabzug

Unsere Ofenserie „M" ist so konzipiert, daß sie bis zu drei Etagen stapelbar und somit für jede Gastronomiegröße anzupassen sind. Dank der einzigartigen Spezialdichtung an den doppelten Glastüren sind die Ofenmodelle der „M" Serie besonders energiesparend. Zusätzlich sind die Backkammern mit nichttoxischen, hochisolierenden Materialien ausgekleidet. Durch das patentierte System der doppelverglasten Türe ist ein verbrennen durch berühren der äußeren Glasscheibe nahezu unmöglich. Die komplette Türe lässt sich in wenigen Sekunden zum reinigen ausbauen. Die bruchsicheren Glasfronten ermöglichen ein verfolgen des Backvorgangs ohne die Türen zu öffnen.

Das Gehäuse und die optionale Haube sind komplett aus Edelstahl und überzeugen durch edle Verarbeitung und hochwertige Technik. Thermostate und Platinen nur aus europäischer Herstellung garantieren einen störungsfreien Betrieb auch bei höchster Beanspruchung.

Alle Öfen der „M" Serie sind auch in der Ausführung TOP erhältlich, bei der die Backkammer komplett mit Schamottstein ausgekleidet ist.

Ausführung TOP

M Elektronik

Neu im Programm sind unsere M - Elektronik Öfen, die durch digitale Anzeigen und verschiedene Backprogramme auch den anspruchvollsten Pizzabäcker überzeugen. Auch bei diesem Modell stehen Ihnen alle Vorteile der „M" Serie zur Verfügung.

Jetzt auch mit Abzugshaube und Gärzelle lieferbar.