

Modell		SB4 ●	SB6 ●	SB6B Breit ●	SBD44 ●	SB44 ●
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	700 x 700 x 145	700 x 1050 x 145	1050 x 700 x 145	620 x 620 x 145	700 x 700 x 145
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	4 + 4 Pizzen x 30cm	4 + 4 Pizzen x 34cm
Gerätemaße	mm	1000 x 1010 x 430	1000 x 1360 x 430	1350 x 1010 x 430	900 x 790 x 760	1000 x 1010 x 760
Außenmaße mit Kabel	mm	1000 x 1080 x 430	1000 x 1430 x 430	1350 x 1080 x 430	900 x 930 x 760	1000 x 1080 x 760
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2	7,2	8,8	9,6
Gewicht	Kg	80	97	105	157	160
Preis	€	1.428,00	1.699,00	1.838,00	2.162,00	2.224,00
Modell		SBT44 ●	SB66 ●	SB66B Breit ●	SB9 ●	SB99 ●
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	860 x 625 x 145	700 x 1050 x 145	1050 x 700 x 145	1050 x 1050 x 145	1050 x 1050 x 145
Fassungsvermögen		2 + 2 Bleche 600 x 400 mm	6 + 6 Pizzen x 34cm	6 + 6 Pizzen x 34cm	9 Pizzen x 34cm	9 + 9 Pizzen x 34cm
Gerätemaße	mm	1180 x 1020 x 770	1000 x 1360 x 760	1350 x 1010 x 760	1350 x 1360 x 430	1350 x 1360 x 760
Außenmaße mit Griff & Kabel		1180 x 1145 x 770	1000 x 1430 x 760	1350 x 1080 x 760	1350 x 1430 x 430	1350 x 1430 x 760
Anschlußwerte	KW	13,2	14,4	14,4	10,8	21,6
Gewicht	Kg	189	220	220	121	227
Preis	€	2.656,00	2.780,00	2.945,00	2.460,00	4.119,00

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)



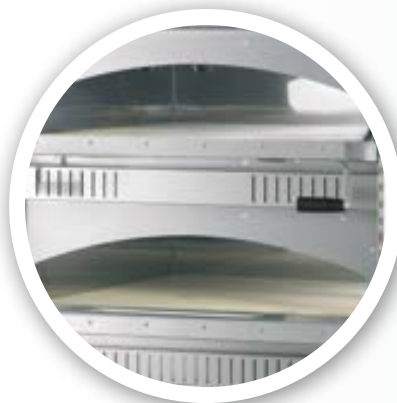
SB44 / SBD44 / SB66

SB66B

Die SB Serie ist robust in seiner Bauweise und ein idealer Pizzaofen für höchste Beanspruchung. Die Türen sind aus Edelstahl mit hitzebeständigem Sichtglas und verfügen über Griffaufnahmen rechts und links. Durch 4 getrennte Thermostate sind Ober- und Unterhitze stufenlos regelbar. Für die Backfläche verwenden wir hochwertigen Schamottstein. Diese Ofenserie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut um jeden Bedarf zu decken. Eine Entlüftung der Kochdämpfe ist durch den eingebauten Kamin gewährleistet. Die Backkammern sind selbstverständlich mit einer Beleuchtung ausgestattet, aus Edelstahl und mit Hitzeblech.



Neue gedämpfte Scharniere



Hitzeblech



Temperaturregelung bis 450°

Modell		SB4 TOP ●	SB6 TOP ●	SB6B TOP Breit ●	SB44 TOP ●	SBD44 TOP ●
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/ PE	400Volt AC3/N/ PE	400Volt AC3/N/ PE	400Volt AC3/N/ PE	400Volt AC3/N/ PE
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	670 x 685 x 145	670 x 1035 x 145	1020 x 685 x 145	670 x 685 x 145	610 x 615 x 145
Fassungsvermögen		4 Pizzen x 34cm	6 Pizzen x 34cm	6 + 6 Pizzen x 34cm	4 + 4 Pizzen x 34cm	4 + 4 Pizzen x 30cm
Gerätemaße	mm	1000 x 1010 x 430	1000 x 1360 x 430	1350 x 1080 x 430	1000 x 1010 x 760	900 x 790 x 760
Außenmaße mit Kabel	mm	1000 x 1080 x 430	1000 x 1430 x 430	1350 x 1010 x 430	1000 x 1080 x 760	900 x 930 x 760
Anschlußwerte	KW	4,8	7,2	7,2	9,6	8,8
Gewicht	Kg	98	122	130	186	180
Preis	€	1.638,00	1.939,00	2.139,00	2.644,00	2.562,00
Modell		SB66 TOP ●	SB66B TOP Breit ●	SB9 TOP ●	SB99 TOP ●	
Netzspannung	Volt	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	400Volt AC3/N/PE	
Arbeitstemperaturen	°C	60 - 450	60 - 450	60 - 450	60 - 450	
Backkammer Innenmaße B x T x H	mm	670 x 1035 x 145	1020 x 685 x 145	1020 x 1035 x 145	1020 x 1035 x 145	
Fassungsvermögen		6 + 6 Pizzen x 34cm	6 + 6 Pizzen x 34cm	9 Pizzen x 34cm	9 + 9 Pizzen x 34cm	
Gerätemaße	mm	1000 x 1360 x 760	1350 x 1010 x 760	1350 x 1360 x 430	1350 x 1360 x 760	
Außenmaße mit Kabel	mm	1000 x 1430 x 760	1350 x 1080 x 760	1350 x 1430 x 430	1350 x 1430 x 760	
Anschlußwerte	KW	14,4	14,4	10,8	21,6	
Gewicht	Kg	248	250	156	297	
Preis	€	3.260,00	3.425,00	2.730,00	4.659,00	

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)



SB44 / SBD44 / SB66

SB66B

Die Linie SB wird durch die TOP-Version vervollständigt und bereichert. Neben der Backoberfläche sind auch die anderen drei Wände sowie die obere Wand mit Schamott verkleidet. Dank der kompletten Schamott-Verkleidung wird das Backergebnis verbessert, da die Backtemperatur besser gehalten werden kann und der Verbrauch deutlich reduziert wird. Dieses Modell ist besonders gut für das Pizzabacken im Backblech geeignet. Die SB Serie ist robust in seiner Bauweise und ein idealer Pizzaofen für höchste Beanspruchung. Die Türen sind aus Edelstahl mit hitzebeständigem Sichtglas und verfügen über Griffaufnahmen rechts und links. Durch 4 getrennte Thermostate sind Ober- und Unterhitze stufenlos regelbar. Für die Backfläche verwenden wir hochwertigen Schamottstein. Diese Ofenserie wurde in jeder marktüblichen Größe gebaut um jeden Bedarf zu decken. Eine Entlüftung der Kochdämpfe ist durch den eingebauten Kamin gewährleistet. Die Backkammern sind selbstverständlich mit einer Beleuchtung ausgestattet, aus Edelstahl und mit Hitzeblech.



Neue gedämpfte Scharniere



Hitzeblech



Temperaturregelung bis 450°