

Das leistungsstarke Infrarot-Pizza-Backofenprogramm in **Vollschamotte-Technik**.  
Für Steinofen-Pizzaspezialitäten in umsatzstarker Topqualität.  
Tempo, Leistungsreserven, Bedienungs- und Servicefreundlichkeit ...

Rostfrei  
Edelstahl

**PizzaPro** setzt Maßstäbe.



## In 3 bis 4 Minuten ein Produkt, das Ihre Gäste begeistert

Die Pizzaofen Serie PizzaPro mit ihrer überlegenen Vollschamotte-Technik ist die solide Basis für den runden Erfolg in der anspruchsvollen Pizzawelt von heute.

Jedes Detail dieses Ofenkonzepts repräsentiert den modernsten Stand im Pizzaofenbau, verzichtet aber bewußt auf störungsanfällige Elektronik. Alle Geräte sind kompromisslos auf einfachste Bedienung, Tempo und sprichwörtliche Zuverlässigkeit ausgelegt.

### Pro, wie profitabel

Kraftvolle Leistungsreserven und dennoch ein besonders sparsamer Umgang mit Energie halten bei PizzaPro das Rentabilitäts-Fenster weit geöffnet.

Dies bedeutet hohe Wirtschaftlichkeit nicht nur zur rush hours sondern auch in Stunden mit geringer Produktionsfrequenz.

### Pro, wie professionell

Mit PizzaPro erwerben Sie rundum professionelle Technik, entwickelt für den anspruchsvollen gewerblichen Einsatz. Hohe Belastbarkeit und eine lange Lebensdauer der Geräte sind ebenso selbstverständlich wie schnelle Reinigung und optimale Servicefreundlichkeit.



### Pro, wie produktgerecht

Steinharte Profis in rostfreiem Edelstahl verpackt.  
Steinhart für den harten Pizzaeinsatz.

Bild: Zwei Pizzabacköfen pro70 (= Type pro70/2).  
Alle Ofentypen werden in kompletter Ausstattung geliefert und unterscheiden sich nur in ihrer Größe.

## Alle Öfen der Serie pro.. in Vollschamotte-Technik!



PIZZAPRO-STEINBACKÖFEN WERDEN  
IN ÖSTERREICH ENTWICKELT  
UND MIT SCHAMOTTESTEINEN  
„MADE IN AUSTRIA“ GEFERTIGT.

### Die unübertroffenen Vorteile der Vollschamottierung:

- 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 Pizzaformen



## Die Gewinnklasse unter den Pizza-Öfen



# Pizzaofen Vollschamotte Serie pro

## ELEKTRO-STEINBACKÖFEN IN PERFEKTION

Rostfrei  
Edelstahl



- Vollschamotte
- Edelstahltechnik
- hochwertige, langlebige Türmechanik
- Stapelfähig
- 500-Grad-Technik
- Panoramafenster und Innenbeleuchtung



CE

Professionell in jedem Detail:  
Rundum Kantenschutz für die Schamottesteine,  
**Edelstahltüre mit Panoramaverglasung,**  
**hochwertige Edelstahl-Türmechanik und**  
Hitzeschutzvorhang und Türdichtung

### Die PizzaPro-Ausstattung: Volle Leistung in jeder Größe

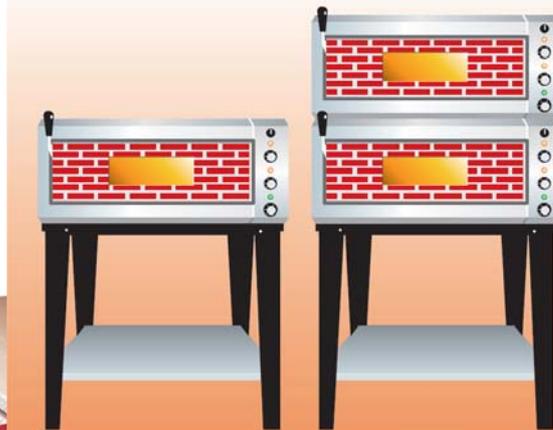


#### Backraum in kompletter Vollschamotte-Technik

Die **gesamte Backmuffel** besteht aus **Schamotte**-Elementen (Baukastensystem). Der Einschubbereich ist allseitig mit einem **Edelstahl-Kantenschutz** zum Schutz der Schamottesteine versehen. Ein oben angebrachter **Hitzeschutzvorhang** senkt den Wärmeverlust bei geöffneter Türe.

#### Infrarot-Backsystem

Die Beheizung erfolgt durch **Infrarot-Panzerrohrheizkörper (Heizstäbe)**. Die unteren Heizkörper sind in den Schamotte eingeschoben und bei Bedarf einzeln austauschbar. Die oberen Heizkörper sind für den perfekten Gratinier-Effekt freiliegend angebracht. **Ober- und Unterhitze** jeder Backmuffel sind **getrennt von 50° bis 500° C** regelbar und verfügen über getrennte Betriebsanzeigen.



**Stapelfähig**  
Auf jeden Backofen kann ein zweites, typengleiches Gerät aufgesetzt werden.

**Untertisch mit Edelstahl-Ablagefach**  
Ein Untertisch (Zubehör) kann bis zu 2 Backöfen aufnehmen.

#### PizzaPro Backöfen

**60 70 105**

Backfläche B x T	60 x 60 cm	70 x 70 cm	70 x 105 cm
Fassungsverm. Ø 28 cm	4 Piz.	5 Piz.	8 Piz.
Leistung pro Stunde	75 Piz.	135 Piz.	160 Piz.

#### Panorama-Verglasung und Innenbeleuchtung

**Backraumtüren mit hochwertiger Türlagerung, Türdichtung und Türschwaden-Abzugsblende.** **Rostfrei** **Edelstahl**  
Großflächige **2-fache Panorama-Türverglasung** mit Hinterlüftung. Die Panoramasscheibe ist für die leichte Reinigung des Innenglases abnehmbar.



#### Perfektion serienmäßig

Gehäuse aus **rostfreiem Edelstahl**, Rückwand und Bodenplatte aus verzinktem Stahlblech. **Hochwertige Wärmeisolation** auf Keramik-Basis. Servicefreundliche Konstruktion, z.B. mit leicht austauschbaren Heizstäben und mit der für Servicezwecke abnehmbaren rechten Seitenwand (ermöglicht einen schnellen Zugang zu allen wichtigen Komponenten).



### Steinharte Profis

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

#### Die unübertroffenen Vorteile der Vollschamottierung

- Schnelle und effektive Energieaufnahme
- Höchste Wärmespeicherung und Kraftvolle Leistungsreserven
- Niedriger Energieverbrauch
- Exakte Temperaturverteilung
- Gleichmäßige Temperaturabgabe an das Backgut
- Typischer Steinbackofen-Effekt

Alle Pizzaöfen in kompletter Ausstattung mit **Vollschamotte-Technik**, rostfreiem Edelstahlgehäuse, Edelstahltür, Panorama-Türverglasung. Zubehör auf Wunsch: Untertische, Reinigungsbesen und Pizzaschaufeln



PIZZAPRO-STEINBACKÖFEN WERDEN IN ÖSTERREICH ENTWICKELT UND MIT SCHAMOTTESTEINEN „MADE IN AUSTRIA“ GEFERTIGT.



Type	pro 60	pro 60/2	pro 70	pro 70/2	pro 105	pro 105/2
Art. Nr.	062001	2 x 062001	062002	2 x 062002	062003	2 x 062003
Leistung pro Stunde	75 Piz.	150 Piz.	135 Piz.	270 Piz.	160 Piz.	320 Piz.
Fassungsvermögen Pizza	4 x Ø 28 cm	8 x Ø 28 cm	4 x Ø 33 cm 5 x Ø 28 cm	8 x Ø 33 cm 10 x Ø 28 cm	6 x Ø 33 cm 8 x Ø 28 cm	12 x Ø 33 cm 16 x Ø 28 cm
Backfläche B/T in mm	1 x 600 / 600	2 x 600 / 600	1 x 700 / 700	2 x 700 / 700	1 x 700 / 1050	2 x 700 / 1050
Backmuffel Innenhöhe mm	150 nutzbar 125	150 nutzbar 125	150 nutzbar 125	150 nutzbar 125	150 nutzbar 125	150 nutzbar 125
Vollschamotte-technik	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Thermostate	2	4	2	4	2	4
Temperaturbereich	50 - 500° C	50 - 500° C	50 - 500° C	50 - 500° C	50 - 500° C	50 - 500° C
Anschlußwert	5 kW 400 V 3 N ~	2 x 5 kW 400 V 3 N ~	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 in mm	900	900	1000	1000	1000	1000
Tiefe in mm	760	760	860	860	1225	1225
Höhe in mm	420	840	420	840	420	840
Gewicht Kg	110	2 x 110	140	2 x 140	180	2 x 180



### Untertische zu Pizzaöfen „pro“

Die 855 mm hohen pulverbeschichteten Tische sind mit einem Edelstahl-Ablagefach ausgestattet



Type	PT pro60	PT pro70	PT pro105
Art. Nr.	063001	063002	063003
Passend für	Pro 60 + Pro 60/2	Pro 70 + Pro 70/2	Pro 105 + Pro 105/2
B/T/H in mm	770/600/855	870/700/855	870/1005/855
inkl. 1 St. Edelstahl-Ablagefach	✓	✓	✓
Gewicht Kg	23	25	27

### Zubehör zu Pizzaöfen

	Type	Art. Nr.
<b>Reinigungsbesen</b> für Schamotteöfen, Messing-Besen 17x5,5 cm	RBS	360200
<b>Pizzaschaufel MEDIUM</b> in Holz Schaufelgröße 33x33 cm, L 170 cm	PZS/33	360210
<b>Pizzaschaufel LARGE</b> in Holz Schaufelgröße 36x38 cm, L 170 cm	PZS/36	360213
<b>Pizzaschaufel X-LARGE</b> in Holz Schaufelgröße 40x41 cm, L 170 cm	PZS/40	360215
<b>Pizzaschaufel ALU-SMALL</b> in Aluminium Schaufelgröße 30,5x30,5 cm, L 132 cm	PZS/ALU30	360217/6
<b>Pizzaschaufel ALU-LARGE</b> in Aluminium Schaufelgröße 40,5x40,5 cm, L 132 cm	PZS/ALU40	360217/8



# Pizzaofen „eco“

Die „ECO-Serie“ ist eine preisgünstige, zuverlässige und vielseitig einsetzbare Pizzaofenserie für Restaurants, Fast-Food, Imbiss, Pizzeria, Bistro, Cafeteria, usw. Die Serie besteht aus Ein- oder Zweietagen-Öfen.

Die Öfen sind in zwei unterschiedlichen Backkammern lieferbar. Zur Auswahl steht eine Standard Backkammer mit Schamotteboden sowie eine Backkammer in kompletter Vollschatottetechnik.

Für geringe Aufstellungstiefen stehen auch die „Q“ Modelle mit quergestellter Backfläche zur Verfügung.



eco 70



eco 70/2



eco 105Q  
im Querformat  
für geringe Aufstellungstiefen

- Die Pizzaöfen sind in 2 verschiedenen Backkammern Ausführungen lieferbar:  
Eine Standardversion „eco...“ mit **Schamotteboden** (Innenwände, Rückwand und Decke aus beschichtetem Stahl) sowie eine Vollschatottausführung „ecoVS...“ mit kompletter **Vollschatotte-Backkammer** (komplette Backmuffel in Schamotte-Stein)
- Alle Modelle serienmäßig mit Edelstahl-Backofentüre mit Türverglasung und Innenbeleuchtung.
- Ausstattung je Backkammer: 2 mechanische Thermostate für getrennt regelbare Ober- und Unterhitze von 50 bis 450 °C, eine analoge Temperaturanzeige und ein Hauptschalter. Die Pizzaofen-Front (außen-vorne) sowie die Türe sind in Edelstahl.
- Typen „eco...Q“ mit **Backfläche in Querformat für geringe Aufstellungstiefen!**

Einzel-backkammer	Type	Art. Nr.	Vollschatottechnik	Backkammer B/T/H in mm	Fassungsvermögen Pizza	Leistung in KW	Außenmaße B/T/H in mm	Anschluß	Gewicht in kg
	eco 70	065010	nein	700 x 700 x 150	4 x Ø 33 cm 5 x Ø 28 cm	5,6	990 x 920 x 380	400 V 50 Hz	74
	ecoVS 70	065010/2	✓	670 x 685 x 135	4 x Ø 32 cm 5 x Ø 27 cm				96
	eco 105	065012	nein	700 x 1050 x 150	6 x Ø 33 cm 8 x Ø 28 cm	9,3	990 x 1270 x 380	400 V 50 Hz	97
	ecoVS 105	065012/2	✓	670 x 1035 x 135	6 x Ø 32 cm 8 x Ø 27 cm				128
	eco 105Q	065014	nein	1050 x 700 x 150	6 x Ø 33 cm 8 x Ø 28 cm	9,9	1340 x 920 x 380	400 V 50 Hz	97
	ecoVS 105Q	065014/2	✓	1020 x 685 x 135	6 x Ø 32 cm 8 x Ø 27 cm				127
	eco 105B	065016	nein	1050 x 1050 x 150	9 x Ø 33 cm 11 x Ø 28 cm	12,9	1340 x 1270 x 380	400 V 50 Hz	130
	ecoVS 105B	065016/2	✓	1020 x 1035 x 135	9 x Ø 32 cm 11 x Ø 27 cm				173

Doppel-backkammer	Type	Art. Nr.	Vollschatottechnik	Backkammer(n) B/T/H in mm	Fassungsvermögen Pizza	Leistung in KW	Außenmaße B/T/H in mm	Anschluß	Gewicht in kg
	eco 70/2	065020	nein	(2x) 700 x 700 x 150	8 x Ø 33 cm 10 x Ø 28 cm	11,2	990 x 920 x 680	400 V 50 Hz	149
	ecoVS 70/2	065020/2	✓	(2x) 670 x 685 x 135	8 x Ø 32 cm 10 x Ø 27 cm				193
	eco 105/2	065022	nein	(2x) 700 x 1050 x 150	12 x Ø 33 cm 16 x Ø 28 cm	18,6	990 x 1270 x 680	400 V 50 Hz	175
	ecoVS 105/2	065022/2	✓	(2x) 670 x 1035 x 135	12 x Ø 32 cm 16 x Ø 27 cm				237
	eco 105Q/2	065024	nein	(2x) 1050 x 700 x 150	12 x Ø 33 cm 16 x Ø 28 cm	19,8	1340 x 920 x 680	400 V 50 Hz	177
	ecoVS 105Q/2	065024/2	✓	(2x) 1020 x 685 x 135	12 x Ø 32 cm 16 x Ø 27 cm				237
	eco 105B/2	065026	nein	(2x) 1050 x 1050 x 150	18 x Ø 33 cm 22 x Ø 28 cm	25,8	1340 x 1270 x 680	400 V 50 Hz	235
	ecoVS 105B/2	065026/2	✓	(2x) 1020 x 1035 x 135	18 x Ø 32 cm 22 x Ø 27 cm				321



eco 70/2 mit  
Untertisch PT eco70/2



## Untertische zu Pizzaöfen „eco“ in Edelstahl

Type	Art. Nr.	Passend für	B/T/H in mm	Gewicht in kg
PT eco70	065040	eco(VS) 70	980 x 820 x 1012	30
PT eco105	065041	eco(VS) 105	980 x 1100 x 1012	31
PT eco105Q	065042	eco(VS) 105Q	1300 x 820 x 1012	31
PT eco105B	065043	eco(VS) 105B	1300 x 1100 x 1012	33
PT eco70/2	065045	eco(VS) 70/2	980 x 820 x 812	28
PT eco105/2	065046	eco(VS) 105/2	980 x 1100 x 812	29
PT eco105Q/2	065047	eco(VS) 105Q/2	1300 x 820 x 812	29
PT eco105B/2	065048	eco(VS) 105B/2	1300 x 1100 x 812	31

### Zubehör für zu Pizzaöfen



	Type	Art. Nr.
Reinigungsbesen für Schamotteöfen, Messing-Besen 17x5,5 cm	RBS	360200
Pizzaschaufel MEDIUM in Holz, Schaufelgröße 33x33 cm, L 170 cm	PZS/33	360210
Pizzaschaufel LARGE in Holz, Schaufelgröße 36x38 cm, L 170 cm	PZS/36	360213
Pizzaschaufel X-LARGE in Holz, Schaufelgröße 40x41 cm, L 170 cm	PZS/40	360215
Pizzaschaufel ALU-SMALL in Aluminium, Schaufelgröße 30,5x30,5 cm, L 132 cm	PZS/ALU30	360217/6
Pizzaschaufel ALU-LARGE in Aluminium, Schaufelgröße 40,5x40,5 cm, L 132 cm	PZS/ALU40	360217/8

# Klein-Pizzaöfen und Klein-Brotbackofen

Die kleinen und stapelbaren Pizzaöfen sind bestens geeignet, wenn es um den platzsparenden Pizzabetrieb geht. Leistungsstarke kompakte Pizzaöfen (bzw. Brotbackofen) mit kleinen Abmessungen. Ideal für Imbiss, Bistro, Cafeteria, Bars und Haushalt. Durch die kurze Aufheizzeit sind diese Pizzaöfen sehr schnell einsatzbereit.

Die **Backkammer mit Schamottboden** sorgt für besten Pizzageschmack und niedrigen Energiebedarf. Das Sondermodell Type KPZ 35/17B mit 170 mm Backkammerhöhe **ist auch zum Brotbacken geeignet**.

Die Geräte sind stapelbar und als Einzel- und Doppelkammeröfen lieferbar.

Die Einzelkammeröfen sind bis zu 4 und die Doppelkammeröfen bis zu 2 Öfen stapelbar.



Doppelkammeröfen KPZ 50/13-2

- Die Pizzaöfen sind in 2 Backkammergrößen 350 x 350 mm oder 500 x 500 mm und mit 3 verschiedenen Backraumhöhen 85 mm, 130 mm und 170 mm lieferbar
- Das Modell KPZ 35/17B mit seiner erweiterten Backkammerhöhe von 170 mm **ist auch als kleiner Brotbackofen verwendbar**.
- Die unteren **Schamottsteine** (mit 20 mm Stärke) sorgen für beste Pizzaspezialitäten bei niedrigem Energieverbrauch
- Ober- und Unterhitze getrennt regelbar von 50 bis 400 °C
- Die Einzelkammergeräte sind bis 4 Öfen stapelbar, Doppelkammergeräte bis 2 Öfen
- Mit Sichttürglas und Innenbeleuchtung



KPZ 50/13



KPZ 35/8



KPZ 35/8



KPZ 35/17 B  
(kleiner Brotbackofen)

	Type	Art. Nr.	Backkammer	Backfläche B x T in mm	Backkammer Innenhöhe in mm	Leistung in KW	Außenmaße B/T/H in mm	Anschluß	Gewicht in kg
	KPZ 35/8	066040	1	350 x 350	85	2,2	580 x 500 x 290	230 V 50 Hz	30
	KPZ 35/8-2	066042	2	(2x) 350 x 350	85	4,4	580 x 500 x 470	400 V 50 Hz	55
	KPZ 35/17B	066044	1	350 x 350	170	2,2	580 x 500 x 360	230 V 50 Hz	39
	KPZ 50/13	066046	1	500 x 500	130	3,6	730 x 650 x 320	400 V 50 Hz	35
	KPZ 50/13-2	066048	2	(2x) 500 x 500	130	7,2	730 x 650 x 570	400 V 50 Hz	62



# KEBAB DÖNER BROT Steinbacköfen

## ELEKTRO-SPEZIAL-VOLLSTEINBACKÖFEN FÜR KEBAB BROT

### Spezial Vollschatotte Steinbackofen für das Backen von bestem Dönerbrot.

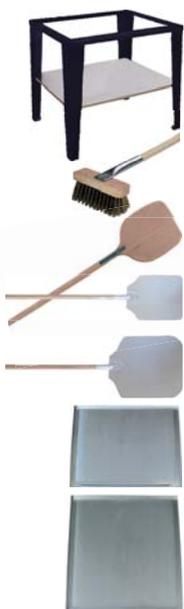
Diese Spezialöfen wurden aus unserer Pizzaöfen Serie Pro entwickelt und für das spezielle Backen von Kebab Döner Gyros Brot abgestimmt. Gegenüber der Pizzaofenserie sind die **Panzerrohrheizkörper für die Oberhitze in den Schamott eingeschoben**. Somit wird das Kebabrot mit einer schonenden und gleichmäßigen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



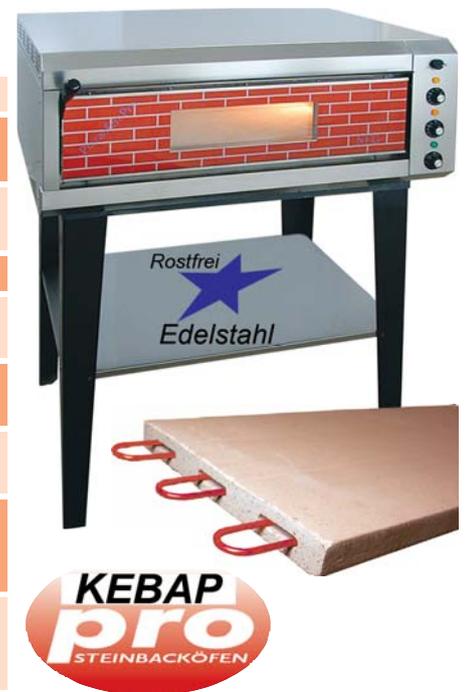
Type	Kebab 70	Kebab 70/2	Kebab 105	Kebab 105/2
Art. Nr.	062050	2 x 062050	062054	2 x 062054
Backfläche Breite / Tiefe in mm	1 x 700 / 700	2 x 700 / 700	1 x 700 / 1050	2 x 700 / 1050
Backmuffel Innenhöhe mm	150	150	150	150
Vollschatottetechnik	✓	✓	✓	✓
In Schamott eingeschobene Panzerrohrheizkörper	✓	✓	✓	✓
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 einem Edelstahl-Ablagefach ausgestattet



	Type	Art. Nr.
<b>Untertisch</b> für Kebab 70 und 70/2 inkl. Edelstahl-Ablagefach BTH 870 x 700 x 855 mm, 25 kg	PT pro70	063002
<b>Untertisch</b> für Kebab 105 und 105/2 inkl. CNS Edelstahlablage BTH 870 x 1005 x 855 mm, 27 kg	PT pro105	063003
<b>Reinigungsbesen</b> Messing für Schamotte	RBS	360200
<b>Pizzaschaufel MEDIUM</b> in Holz Schaufelgröße 33 x 33 cm, L 170 cm	PZS/33	360210
<b>Pizzaschaufel ALU-SMALL</b> in Aluminium Schaufelgröße 30,5 x 30,5 cm, L 132 cm	PZS/ALU30	360217/6
<b>Pizzaschaufel ALU-LARGE</b> in Aluminium Schaufelgröße 40,5 x 40,5 cm, L 132 cm	PZS/ALU40	360217/8
<b>ALU-Lochblech</b> für Kebab 70 + 70/2 mit Abwurfkante, 3-Seitenaufkantung BTH 680 x 660 x 20 mm	ALLB 4	360101
<b>ALU-Lochblech</b> 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