Pizza
eco Serie

Pizzaofen „eco und ecoVS“

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN IN TEIL- ODER VOLLSCHAMOTTE

Das leistungsstarke „eco und ecoVS“ Infrarot-Pizza-Backofenprogramm in Teil- oder Vollschamotte-Technik.
Für Steinofen-Pizzaspezialitäten in umsatzstarker Topqualität.
Tempo, mechanisch zuverlässlich, Bedienungs- und Servicefreundlichkeit ...

Die „eco und ecoVS“ Serie ist eine preisgünstige, durch die mechanische Steuerung zuverlässliche und vielseitig einsetzbare Pizzaofenserie für Restaurants, Fast-Food, Imbiss, Pizzeria, Bistro, Cafeteria, usw.

ecoVS 70/2

Die Pizzaöfen eco und ecoVS Ausstattungsvarianten!

„eco“ Serie, mit einer Standard-Backkammer mit **Schamotteboden**
(Innenwände, Rückwand und Decke aus beschichtetem Stahl)

„ecoVS“ Profi-Serie, **als Vollschamotteofen** mit einer komplett ausgekleideten Vollstein-Backkammer!

Vollschamottetechnik bei Modellen „ecoVS“

Die unübertroffenen Vorteile der Vollschamottierung bei „ecoVS“

- Schnelle und effektive Energieaufnahme
- Hohe Wärmespeicherung
- Niedriger Energieverbrauch
- Exakte Temperaturverteilung
- Gleichmäßige Temperaturabgabe an das Backgut
- Typischer Steinbackofen-Effekt
- Perfekt für das Backen mit und ohne Pizzaformen

„Q“ Modelle, mit **quergestellter (breiter) Backfläche** für geringe Platzverhältnisse bzw. Aufstellungstiefen

Modelle eco(VS) 105**Q** und eco(VS) 105**Q**/2
mit Backfläche im Querformat

„Q“ Modell für eine platzsparende Aufstellung

Für geringe Aufstellungstiefen bzw. Platzverhältnisse stehen auch die Sondermodelle eco(VS) 105**Q** und eco(VS) 105**Q**/2 mit quergestellter Backfläche und breiter Backofentüre zur Verfügung.

„eco“ Serie, mit Standard-Backkammer mit Schamotteboden

Die Pizzaöfen Serie „eco“ ist eine preisgünstige Standardserie **mit Schamotteboden** (Teilschamotte)
Die Innenwände, Rückwand und Decke bestehen aus beschichtetem Stahl.
Durch die Jahrzehnt bewährte mechanische Temperatursteuerung sind diese Öfen eine zuverlässliche und vielseitig einsetzbare Pizzaofenserie für Restaurants, Fast-Food, Imbiss, Pizzeria, Bistro, Cafeteria, usw.

Backraum mit Schamotteboden

Die Backkammer ist mit einem Schamotteboden ausgestattet. Die Innenwände, Rückwand und Decke bestehen aus beschichtetem Stahl. Ein oben angebrachter Hitzevorhang senkt den Wärmeverlust bei geöffneter Türe.

eco 70

- Die Pizzaöfen sind als Ein- und Zweietagen-Öfen (mit Doppelkammer) verfügbar.
- Serie **„eco“** mit Schamotteboden (Innenwände, Rückwand und Decke aus beschichtetem Stahl)
- Modelle eco105**Q** und eco105**Q**/2 mit Backfläche in Querformat (Q) für geringe Aufstelltiefen!
- Die Ofenfront (außen-vorne) sowie die Backofentüre sind in Edelstahl.
- Backofentüre mit Sicht-Türverglasung und Innenbeleuchtung mit 12 Volt Niederspannung.
- Ausstattung je Backkammer: Hauptschalter, 2 mechanische Thermostate für getrennt regelbare Ober- und Unterhitze von 50 bis 450 °C, analoge Temperaturanzeige, Betriebsleuchten und Lichtschalter.
- Mit mechanischen Schwadenabzug zur Abluftsteuerung von Hitze, Geruch und Rauch.
- Oberer Hitzeschutzvorhang und Kantenschutz für Schamotte
- Backraumhöhe bei „eco“ Modelle 150 mm

Schwadenabzug serienmäßig

Die Öfen verfügen über einen Schwadenabzug zum Ablassen von Gerüche, Hitze und Rauch

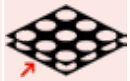
Infrarot-Backsystem

Die Beheizung erfolgt durch mit robusten Infrarot-Panzerrohrheizkörper (Heizstäbe). Ein oben angebrachter Hitzevorhang senkt den Wärmeverlust bei geöffneter Türe. Ober- und Unterhitze jeder Backmuffel sind getrennt von 50° bis 450° C regelbar und verfügen über getrennte Betriebsanzeigen.

EINZELKAMMERÖFEN „eco“ mit Schamotteboden (Innenwände, Rückwand und Decke aus beschichtetem Stahl)

„eco“	Type	Art. Nr.	Vollschamotte-technik	Backkammer B/T/H in mm	Fassungsvermögen Pizza		Leistung in KW	Außenmaße B/T/H in mm	An-schluß	Ge-wicht in kg
	eco 70	065110	nein	700 x 700 x 150 Höhe	4 x Ø 33 cm 5 x Ø 28 cm		5,6	990 x 920 x 380	400 V 50 Hz	74
	eco 105	065111	nein	700 x 1050 x 150 Höhe	6 x Ø 33 cm 8 x Ø 28 cm		7,3	990 x 1270 x 380	400 V 50 Hz	97
	eco 105Q Querformat	065112	nein	1050 x 700 x 150 Höhe	6 x Ø 33 cm 8 x Ø 28 cm		9,9	1340 x 920 x 380	400 V 50 Hz	97
	eco 105B	065113	nein	1050 x 1050 x 150 Höhe	9 x Ø 33 cm 11 x Ø 28 cm		12,9	1340 x 1270 x 380	400 V 50 Hz	130

DOPPELKAMMERÖFEN „eco“ mit Schamotteboden (Innenwände, Rückwand und Decke aus beschichtetem Stahl)

„eco“	Type	Art. Nr.	Vollschamotte-technik	Backkammer B/T/H in mm	Fassungsvermögen Pizza		Leistung in KW	Außenmaße B/T/H in mm	An-schluß	Ge-wicht in kg
	eco 70/2	065115	nein	(2x) 700 x 700 x 150 Höhe	8 x Ø 33 cm 10 x Ø 28 cm		11,2	990 x 920 x 680	400 V 50 Hz	149
	eco 105/2	065116	nein	(2x) 700 x 1050 x 150 Höhe	12 x Ø 33 cm 16 x Ø 28 cm		14,6	990 x 1270 x 680	400 V 50 Hz	155
	eco 105Q/2 Querformat	065117	nein	(2x) 1050 x 700 x 150 Höhe	12 x Ø 33 cm 16 x Ø 28 cm		19,8	1340 x 920 x 680	400 V 50 Hz	177
	eco 105B/2	065118	nein	(2x) 1050 x 1050 x 150 Höhe	18 x Ø 33 cm 22 x Ø 28 cm		25,8	1340 x 1270 x 680	400 V 50 Hz	235

„ecoVS“ Serie, mit Profi-Backkammer in Vollschamottetechnik

Die Pizzaöfen Serie „ecoVS“ ist eine Profi Vollschamotte Ofenserie **mit kompletter Vollstein-Backkammer**
Der Boden, die Seitenwände, die Rückwand und die Decke sind komplett mit Schamotte ausgekleidet.
Für mehr Leistung, mehr Wärmespeicherung, exakte Temperaturverteilung und Steinbackofen-Effekt.
Durch die Jahrzehnt bewährte mechanische Temperatursteuerung sind diese Öfen eine zuverlässliche und vielseitig einsetzbare Pizzaofenserie für Restaurants, Fast-Food, Imbiss, Pizzeria, Bistro, Cafeteria,..

- Die Pizzaöfen sind als Ein- und Zweietagen-Öfen (mit Doppelkammer) verfügbar.
- Serie **„ecoVS“** mit Vollschamottetechnik (Boden, Seitenwände, Rückwand und Decke in Schamotte)
- Modelle ecoVS105**Q** und ecoVS105**Q**/2 mit Backfläche in Querformat (Q) für geringe Aufstelltiefen!
- Die Ofenfront (außen-vorne) sowie die Backofentüre sind in Edelstahl.
- Backofentüre mit Sicht-Türverglasung und Innenbeleuchtung mit 12 Volt Niederspannung.
- Serienmäßige Ausstattung je Backkammer: Hauptschalter, 2 mechanische Thermostate für getrennt regelbare Ober- und Unterhitze von 50 bis 450 °C, analoge Temperaturanzeige, Betriebsleuchten und Lichtschalter.
- Mit mechanischen Schwadenabzug zur Abluftsteuerung von Hitze, Geruch und Rauch.
- Oberer Hitzeschutzvorhang und Kantenschutz für Schamotte
- Backraumhöhe bei „ecoVS“ Modelle 135 mm

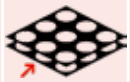
Schwadenabzug serienmäßig

Die Öfen verfügenüber einen mechanischen Schwadenabzug.
Somit können Sie bei Bedarf Gerüche, Hitze und Rauch ablassen.

EINZELKAMMERÖFEN „ecoVS“ mit Vollschamottetechnik (komplett ausgekleidete Vollstein-Backkammer)

„ecoVS“	Type	Art. Nr.	Vollscha-motte-technik	Backkammer B/T/H in mm	Fassungsvermögen Pizza		Lei-stung in KW	Außenmaße B/T/H in mm	An-schluß	Ge-wicht in kg
	ecoVS 70	065120	✓	670 x 685 x 135 Höhe	4 x Ø 33 cm 5 x Ø 28 cm		5,6	990 x 920 x 380	400 V 50 Hz	96
	ecoVS105	065121	✓	670 x 1035 x 135 Höhe	6 x Ø 33 cm 8 x Ø 28 cm		7,3	990 x 1270 x 380	400 V 50 Hz	128
	ecoVS 105Q Querformat	065122	✓	1020 x 685 x 135 Höhe	6 x Ø 33 cm 8 x Ø 28 cm		9,9	1340 x 920 x 380	400 V 50 Hz	128
	ecoVS 105B	065123	✓	1020 x 1035 x 150 Höhe	9 x Ø 33 cm 11 x Ø 28 cm		12,9	1340 x 1270 x 380	400 V 50 Hz	173

DOPPELKAMMERÖFEN „ecoVS“ mit Vollschamottetechnik (komplett ausgekleidete Vollstein-Backkammer)

„ecoVS“	Type	Art. Nr.	Vollscha-motte-technik	Backkammer B/T/H in mm	Fassungsvermögen Pizza		Lei-stung in KW	Außenmaße B/T/H in mm	An-schluß	Ge-wicht in kg
	ecoVS 70/2	065125	✓	(2x) 670 x 685 x 135 Höhe	8 x Ø 33 cm 10 x Ø 28 cm		11,2	990 x 920 x 680	400 V 50 Hz	193
	ecoVS 105/2	065126	✓	(2x) 670 x 1035 x 135 Höhe	12 x Ø 33 cm 16 x Ø 28 cm		14,6	990 x 1270 x 680	400 V 50 Hz	237
	ecoVS 105Q/2 Querformat	065127	✓	(2x) 1020 x 685 x 135 Höhe	12 x Ø 33 cm 16 x Ø 28 cm		19,8	1340 x 920 x 680	400 V 50 Hz	237
	ecoVS 105B/2	065128	✓	(2x) 1020 x 1035 x 135 Höhe	18 x Ø 33 cm 22 x Ø 28 cm		25,8	1340 x 1270 x 680	400 V 50 Hz	321

Vollschamotte-technik

Hitzeschutzvorhang
Rundum Schamottierung - Boden, Decke und Wände
Edelstahl-Kantenschutz für Schamotte

Die unüberttroffenen Vorteile der Vollschamottierung

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

Pizza eco Serie

Pizzaofen „eco und ecoVS“

ELEKTRO-STEINBACKÖFEN IN TEIL- ODER VOLLSCHAMOTTE

Modelle ecoVS 105Q und ecoVS 105Q/2
mit Backfläche im Querformat

„Q“ Modell für eine platzsparende Aufstellung

Für geringe Aufstellungstiefen bzw. Platzverhältnisse stehen auch die Sondermodelle eco 105Q und ecoVS 105Q mit quergestellter Backfläche und breiter Backofentüre zur Verfügung.

Temperatursteuerung und Temperaturanzeige

Für eine exakte Temperatursteuerung ist jede Backkammer mit einem Hauptschalter, einer analogen Temperaturanzeige, 2 Betriebskontrolleuchten und 2 mechanischen Thermostaten zur getrennten Einstellung der Ober- und Unterhitze von 50° bis 450° C ausgestattet. Ein oben angebrachter Hitzevorhang senkt den Wärmeverlust bei geöffneter Türe.

Doppelkammer
Vollschamotteofen
ecoVS 70/2
+ Untertisch
+ Laufrollensatz
+ Abzugshaube

Untertische in Edelstahl zu „eco(VS)“ Pizzaöfen

Type	Art. Nr.	Passend für	B/T/H in mm	Gewicht in kg
PT eco70	065140	eco(VS) 70	980 x 820 x 1012	30
PT eco105	065141	eco(VS) 105	980 x 1100 x 1012	31
PT eco105Q	065142	eco(VS) 105Q	1300 x 820 x 1012	31
PT eco105B	065143	eco(VS) 105B	1300 x 1100 x 1012	33
PT eco70/2	065145	eco(VS) 70/2	980 x 820 x 812	28
PT eco105/2	065146	eco(VS) 105/2	980 x 1100 x 812	29
PT eco105Q/2	065147	eco(VS) 105Q/2	1300 x 820 x 812	29
PT eco105B/2	065148	eco(VS) 105B/2	1300 x 1100 x 812	31

Laufrollensatz zu Untertische

bestehend aus 4 Stück Rollen, 3 kg

Type	Art. Nr.
LR/PZeco	065150

Abzugshauben zu „eco(VS)“ Pizzaöfen

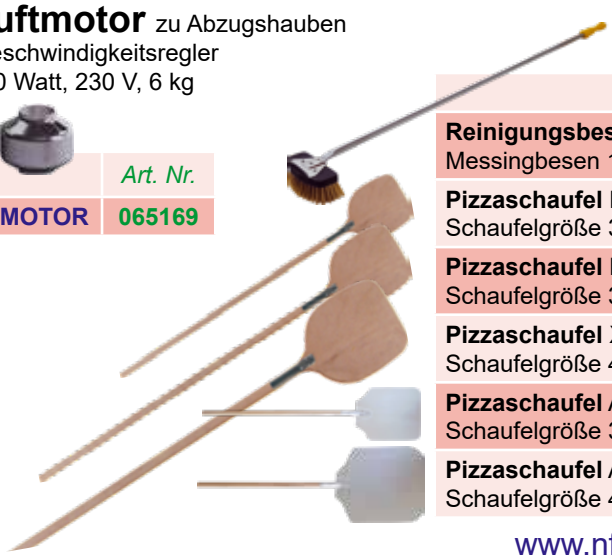
Lieferung erfolgt ohne Abluftmotor, 325 m³/h, Anschluss Ø 125 mm

Type	Art. Nr.	Passend für	B/T/H in mm	Gewicht in kg
AZH/PZeco70	065160	eco(VS) 70, eco(VS) 70/2	990 x 880 x 150	10
AZH/PZeco105	065162	eco(VS) 105, eco(VS) 105/2	990 x 1230 x 150	13
AZH/PZeco105Q	065164	eco(VS) 105Q, eco(VS) 105Q/2	1340 x 880 x 150	13
AZH/PZeco105B	065166	eco(VS) 105B, eco(VS) 105B/2	1340 x 1230 x 150	16

Abluftmotor zu Abzugshauben

mit Geschwindigkeitsregler
70-150 Watt, 230 V, 6 kg

Type	Art. Nr.
AZH/MOTOR	065169



Zubehör zu Pizzaöfen

	Type	Art. Nr.
Reinigungsbesen mit Schaber für Schamotteöfen, Messingbesen 15x8 cm, Länge 135 cm, 0,7 kg	RBS	360200
Pizzaschaufel MEDIUM in Holz Schaufelgröße 33x33 cm, Länge 170 cm, 1,2 kg	PZS/33	360210
Pizzaschaufel LARGE in Holz Schaufelgröße 36x38 cm, Länge 170 cm, 1,5 kg	PZS/36	360213
Pizzaschaufel X-LARGE in Holz Schaufelgröße 40x41 cm, Länge 170 cm, 1,8 kg	PZS/40	360215
Pizzaschaufel ALU-SMALL in Aluminium Schaufelgröße 30,5x30,5 cm, Länge 132 cm, 0,7 kg	PZS/ALU30	360217/6
Pizzaschaufel ALU-LARGE in Aluminium Schaufelgröße 40,5x40,5 cm, Länge 132 cm, 1 kg	PZS/ALU40	360217/8

Klein-Pizzaofen 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 Ein- und Zweietagen-Öfen (mit Doppelkammer) lieferbar. Die Einzeletagenöfen sind bis zu 4 und die Doppeletagenöfen bis zu 2 Öfen stapelbar.

KPZ 35/8

KPZ 50/13

Doppelbackkammer KPZ 50/13-2

Doppelbackkammer KPZ 35/8-2

- 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 Schamottesteine (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 35/17 B (kleiner Brotbackofen)

	Type	Art. Nr.	Back-kammer	Backkammer B/T/H in mm	Fassungsvermögen Pizza		Leistung in KW	Außenmaße B/T/H in mm	Anschluß	Gewicht in kg
	KPZ 35/8	**066040**	1	350 x 350 x **85** Höhe	1 x Ø 34 cm		2,2	580 x 500 x 290	230 V 50 Hz	30
	KPZ 35/8-2	**066042**	2	(2 x) 350 x 350 x **85** Höhe	2 x Ø 34 cm		4,4	580 x 500 x 470	**400** V 50 Hz	55
	KPZ 35/17B	**066044**	1	350 x 350 x **170** Höhe	1 x Ø 34 cm oder Brot		2,2	580 x 500 x 360	230 V 50 Hz	39
	KPZ 50/13	**066046**	1	500 x 500 x **130** Höhe	1 x Ø 45 cm oder 2 x Ø 25 cm		3,6	730 x 650 x 320	**400** V 50 Hz	35
	KPZ 50/13-2	**066048**	2	(2 x) 500 x 500 x **130** Höhe	2 x Ø 45 cm oder 4 x Ø 25 cm		7,2	730 x 650 x 570	400 V 50 Hz	62