

Durchlaufofen, elektrisch T50 code: 218969

Aus Edelstahl.

Geeignet für Brot, Pizza, Gemüse und die Zubereitung von Gerichten nach Gastronomiestandards.

Förderbandsystem zum Backen.

Belüftetes Backsystem mit Heißluftumwälzung.

7-Zoll-Touchscreen-Bedienfeld.

Speichert bis zu 99 anpassbare Backprogramme.

Die Wochenplanungsfunktion ermöglicht die automatische Planung von Abläufen für jeden Wochentag.

Unabhängige Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze.

Elektronische Steuerung der Förderbandgeschwindigkeit mit einstellbarer Backzeit von 1 Minute 30 Sekunden bis 20 Minuten.

Hochleistungs-Wärmedämmung.

Kompakte, platzsparende Bauweise.

Kammerhöhe: 100 mm.

Arbeitstemperatur bis 350°C. Geeignet für mittelgroße Gastronomiebetriebe.

Backofenkontrolltür aus Glas.

Bandbreite: 500 mm.

Kapazität:

Ø26 cm Pizzen: bis zu 86 Pizzen/Stunde

Ø32 cm Pizzen: bis zu 43 Pizzen/Stunde

Ø40 cm Pizzen: bis zu 29 Pizzen/Stunde

Ø45 cm Pizzen: bis zu 26 Pizzen/Stunde.

Obere Heizelemente: 2 × 2800 W.

Untere Heizelemente: 2 × 4100 W.

Elektrische Aufnahme:

- Einphasig: 61,7 A.

- Dreiphasig: 20,6 A.

-  500 mm Förderband unterstützt erhöhte Backkapazität.
-  Das Förderbandsystem unterstützt die kontinuierliche tägliche Produktion.
-  Die Inspektionstür für den Backvorgang ermöglicht eine bequeme Kontrolle während des Betriebs.
-  Die Hochleistungsisolierung unterstützt stabile Backbedingungen.
-  Das Touchscreen-Bedienfeld unterstützt den intuitiven täglichen Betrieb.



Code	V	W	LxWxH (W)
218969	400	14200	1210x1860x(H)500