

Bandoven, elektrisch T40 code: 218945

Gemaakt van roestvast staal.

Geschikt voor brood, pizza, groenten en bereidingen in gastronomische stijl.

Transportbandsysteem voor bakken.

Geventileerd baksysteem met geforceerde hete luchtcirculatie.

7-inch touchscreen bedieningspaneel.

Opslag voor maximaal 99 aanpasbare bakprogramma's.

Weekprogrammafunctie maakt automatische planning van de werking per dag van de week mogelijk.

Onafhankelijke temperatuurregeling voor boven- en onderverwarming.

Elektronisch geregelde bandsnelheid met instelbare baktijd van 1 min 30 sec tot 20 min.

Hoogwaardige warmte-isolatie.

Compact ruimtebesparend ontwerp.

Hoogte van de ovenruimte: 100 mm.

Werktemperatuur tot 350°C. Geschikt voor horecabedrijven met lagere productiecapaciteit.

Bandbreedte: 400 mm.

Capaciteit:

Ø26 cm pizza's: tot 43 pizza's/uur

Ø32 cm pizza's: tot 26 pizza's/uur

Ø40 cm pizza's: tot 23 pizza's/uur

Niet geschikt voor Ø45 cm pizza's.

Bovenste verwarmingselementen: 2 × 1500 W.

Onderste verwarmingselementen: 2 × 2200 W.

Elektrisch vermogen:

- Eenfasig: 33.9 A.

- Driefasig: 11.3 A.

- + Transportband van 400 mm is geschikt voor dagelijkse productie op kleinere schaal.
- + Het transportsysteem ondersteunt continue dagelijkse productie.
- + De inspectiedeur maakt eenvoudige controle van het bakproces tijdens gebruik mogelijk.
- + Hoogwaardige isolatie ondersteunt stabiele bakomstandigheden.
- + Touchscreen bedieningspaneel ondersteunt intuïtieve dagelijkse bediening.



Code	V	W	LxWxH (W)
218945	400	7800	985x1425x(H)450