

Bandoven, elektrisch T50 code: 218969

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 middelhoge productiecapaciteit.

Glazen inspectiedeur voor controle van het bakproces.

Bandbreedte: 500 mm.

Capaciteit:

Ø26 cm pizza's: tot 86 pizza's/uur

Ø32 cm pizza's: tot 43 pizza's/uur

Ø40 cm pizza's: tot 29 pizza's/uur

Ø45 cm pizza's: tot 26 pizza's/uur.

Bovenste verwarmingselementen: 2 × 2800 W.

Onderste verwarmingselementen: 2 × 4100 W.

Elektrisch vermogen:

- Eenfasig: 61,7 A.

- Driefasig: 20.6 A.

-  Transportband van 500 mm ondersteunt een hogere bakcapaciteit.
-  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)
218969	400	14200	1210x1860x(H)500