

Professioneller Durchlaufpizzaofen, dreiphasig, Förderband 400 mm

MODELL: MLE/40

Außenmaße
B 1425 x T 985 x H 450 mm

4.741,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Außenmaße	B 1425 mm x T 985 mm x H 450 mm
Innenmaße	B 400 mm x T 540 mm x H 100 mm
Abmessungen der Verpackung	B 1665 mm x T 1235 mm x H 745 mm
Leistung	7,8 KW
Nettogewicht	101 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Betriebstemperatur	0 °C / 350 °C
Ofenkammer	1
Oberhitze	1.500 W x 2
Unterhitze	2.200 W x 2
Bruttogewicht	163 kg

Anzahl Pizzen Ø 250 mm	2
Anzahl Pizzen Ø 320 mm	1
Anzahl Pizzen Ø 400 mm	1
Kochzeit	210 secondi
Stundenleistung (Pizzen Ø 250 mm/h)	43
Stundenleistung (Pizzen Ø 320 mm/h)	26
Stundenleistung (Pizzen Ø 400 mm/h)	23
Systemsteuerung	digital
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Professioneller Durchlaufpizzaofen, dreiphasig, Förderband 400 mm

Der praktische Durchlaufpizzaofen ist sehr einfach handzuhaben. Für die Bedienung ist kein Fachpersonal notwendig da der Ofen während des

Betriebs nicht kontrolliert werden muss und die Ofentür nie geöffnet oder geschlossen werden muss.

Diese Öfen können zum Backen von Pizzen, aber auch für Brot, Brötchen, Gemüse, Feinkost und vieles mehr verwendet werden.

Der Durchlaufpizzaofen mit **Heißluft** und einem **Förderband aus Edelstahl** ermöglicht es **große Produktionsmengen zu bewältigen** und trotzdem ein hervorragendes Backergebnis zu erzielen.

Der Durchlaufpizzaofen ist aus **Edelstahl**. Die vorhandene Seitentür ermöglicht es den Backvorgang zu kontrollieren und erleichtert die Reinigung des Ofens.

Die **Backtemperatur von 320 °C** wird in kürzester Zeit erreicht. Die Außenoberfläche des Ofens wird nie heißer als 40 °C. Die Temperatur wird mithilfe einer **PT1000-Sonde** kontrolliert.

Mit dem einfach handzuhabendenden **digitalen Bedienfeld** kann man die **Ein- und Ausschaltzeit programmieren, die Geschwindigkeit des Förderbands einstellen und die Oberhitze und Unterhitze regeln.**

Aufgrund der **2 Heizelemente auf der Ofendecke und der 2 Heizelemente auf der Bodenplatte** wird die gewünschte Temperatur in kürzester Zeit erreicht.

Maximal 3 Durchlaufpizzaöfen können aufeinandergestellt werden.

Zusätzlich kann man auch ein Untergestell aus Edelstahl für den Durchlaufpizzaofen erwerben.

Der Durchlaufpizzaofen **eignet sich für die industrielle Lebensmittelproduktion und/oder Fast-Food-Ketten.**

Ein Netzkabel ist nicht vorhanden.

FOTO REIN INDIKATIV