

Professioneller Durchlaufpizzaofen, dreiphasig, Förderband 650 mm

MODELL: MLE/65

Außenmaße

B 2070 x T 1320 x H 560 mm

10.945,00 € + IVA

Produzione in 10/15 gg

Außenmaße	B 2070 mm x T 1320 mm x H 560 mm
Innenmaße	B 650 mm x T 1000 mm x H 100 mm
Abmessungen der Verpackung	B 2265 mm x T 1485 mm x H 855 mm
Leistung	17,4 KW
Nettogewicht	284 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Betriebstemperatur	0 °C / 350 °C
Ofenkammer	1
Oberhitze	3.600 W x 2
Unterhitze	5.400 W x 2
Leistungsverbrauch	25,2 W
Bruttogewicht	367 kg

Anzahl Pizzen Ø 250 mm	8
Anzahl Pizzen Ø 320 mm	6
Anzahl Pizzen Ø 400 mm	3
Anzahl Pizzen Ø 450 mm	2
Kochzeit	210 secondi
Stundenleistung (Pizzen Ø 250 mm/h)	137
Stundenleistung (Pizzen Ø 320 mm/h)	103
Stundenleistung (Pizzen Ø 400 mm/h)	51
Stundenleistung (Pizzen Ø 450 mm/h)	40
Systemsteuerung	digital
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Professioneller Durchlaufpizzaofen, dreiphasig, Förderband 650 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 E**in- 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.

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

Standardausstattung:
Edelstahl-Untergestell für den Durchlaufofen.

Ein Netzkabel ist nicht vorhanden.

FOTO REIN INDIKATIV