Kabeljau: 5372

Elektrischer Tunnelofen für professionelle Pizzerien mit Umluft, stündliche Produktionskapazität 20 Pizzen (stapelbar), aus Edelstahl mit digitalem Bedienfeld



Beschreibung

Professioneller, belüfteter Tunnelofen für Pizzerien mit einer Stundenleistung von 20 Pizzen (stapelbar). Komplett aus Edelstahl gefertigt. Ideal zum Backen zahlreicher Speisen: Pizza, Brot, Focaccia, Gemüse, Feinkostprodukte und vieles mehr. Der Tunnelofen ist stapelbar, wodurch sich die Produktivität verdoppeln oder verdreifachen lässt oder gleichzeitig verschiedene Speisen zubereitet werden können, ohne die Backfläche vergrößern zu müssen. Für die Bedienung ist kein erfahrenes Personal erforderlich, da der Ofen während des Betriebs nicht überwacht werden muss. Im Vergleich zu einem herkömmlichen statischen Ofen ermöglicht er dank Konvektionsgaren und dem Einsatz elektrostatischer Relais eine Energieeinsparung von 30 %. Die Bedienung des Bedienfelds ist einfach und intuitiv; es ermöglicht die Programmierung der Ein- und Ausschaltzeiten, der Bandgeschwindigkeit sowie der Ober- und Unterhitztemperatur. Die Außenfläche des Ofens wird nicht heißer als 40 °C. Ausgestattet mit einer Tür zur Überwachung des Garvorgangs und leichtem Zugang für eine gründliche Reinigung des Innenraums.
Edelstahlgestell (als Sonderausstattung erhältlich).

Abmessungen

Außenmaße	1425x985x450 mm
Innenmaße	400x540x100 mm

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	7,8 kW
Leistung des Zuschauerbereichs-Heizelements	4.4 kW
Leistung, Widerstand, Himmel	3 kW
Nettogewicht	101 kg
Stromversorgung	Elektrisch
Temperatur	320 °C