Kabeljau: 5374

Elektrischer Tunnelofen für professionelle Pizzerien mit Umluft, stündliche Produktionskapazität 85 Pizzen (stapelbar), aus Edelstahl mit digitalem Bedienfeld



Beschreibung

Professioneller belüfteter Tunnelofen für Pizzerien mit einer Stundenleistung von 85 Pizzen (stapelbar). Komplett aus Edelstahl gefertigt. Ideal zum Garen 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 zu vergrößern. 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 im Lieferumfang enthalten.

Abmessungen

Abmessungen der Halterung	1200 mm
Abmessungen mit Halterung	1100 mm
Außenmaße	2070x1320x560 mm
Innenmaße	650x1000x100 mm

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	17,4 kW
Leistung des Zuschauerbereichs-Heizelements	10.8 kW
Leistung, Widerstand, Himmel	7.2 kW
Nettogewicht	284 kg
Stromversorgung	Elektrisch
Temperatur	320 °C