

Blodgett Durchlaufofen BG 3240



Durchlaufofen BG 3240



Beschreibung:

Gas-Durchlaufofen zur Zubereitung von Pizza, Baguette, Aufläufen, Gratins, etc. Heiße Luft wird mittels eines Lüfters durch einzelne Luftleitkanäle gleichmäßig von oben und unten in der Backkammer verteilt. Dadurch wird schnelles und gleichmäßiges Backen bei unabhängiger Bestückung gewährleistet.

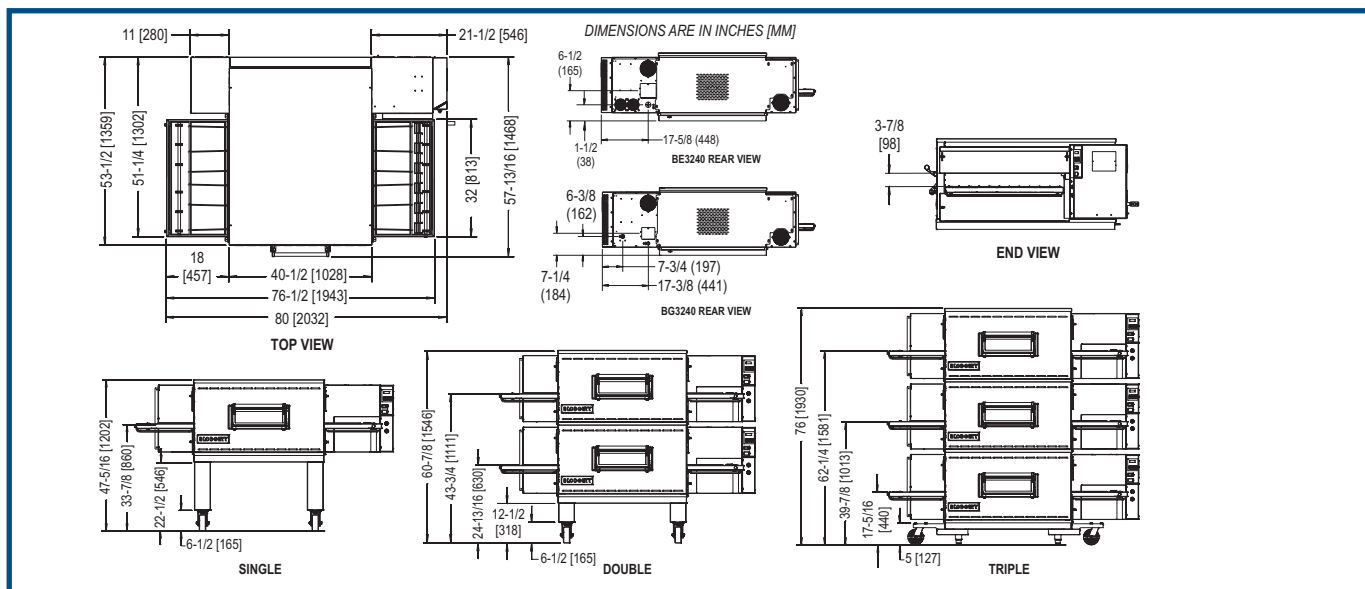
- wahlweise für Erdgas oder Propangas
- Temperatur- und Zeiteinstellung über Tastenblende mit digitaler Anzeige
- Temperaturbereich bis 288° C
- Durchlaufzeit einstellbar zwischen 3 - 30 Minuten
- elektronische Zündung
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- Tür mit aufklappbarem Fenster
- inkl. Stopblech und Krümelschublade
- Front, Deckel und Seiten des Gerätes sowie Laufband aus Edelstahl
- Rückwand aus aluminisiertem Stahl
- Luftleitbleche und Transportband zur Reinigung entnehmbar
- stapelbar bis zu drei Öfen

Technische Daten:

Elektroanschluss: 230 V; 1NPE; 3 kW
 Gasanschluss: 33 kW; 3/4" Außengewinde
 Bandmaße: 813 x 1943 mm
 Backbereich: 851 x 1016 mm
 Maße B/T/H (inkl. Fenster): 2032 x 1468 x 656 mm

Zubehör/Optionen:

- geteiltes Transportband (Breite je 381 mm)



TDS • Technik, Design & Service für die Gastronomie
 Siemensring 37 • 47877 Willich
 Telefon: 02154 - 92 37 5 • Fax: 02154 - 92 37 75
 Internet: www.t-d-s.info • E-Mail: info@t-d-s.info

Alle Angaben ohne Gewähr.
 Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.
 Stand: Januar 2006