

Blodgett Durchlaufofen MT 1828G



Durchlaufofen MT 1828G



Beschreibung:

Gas-Durchlaufofen (für Erd- oder Propangas) zur Zubereitung von Pizza, Baguette, Aufläufen, Gratins, etc.

Heiße Luft wird mittels zwei Lüftern durch einzelne Luftleitkanäle gleichmäßig von oben und unten in der Backkammer verteilt. Dadurch wird schnelles und gleichmäßiges Backen bei unabhängiger Bestückung gewährleistet.

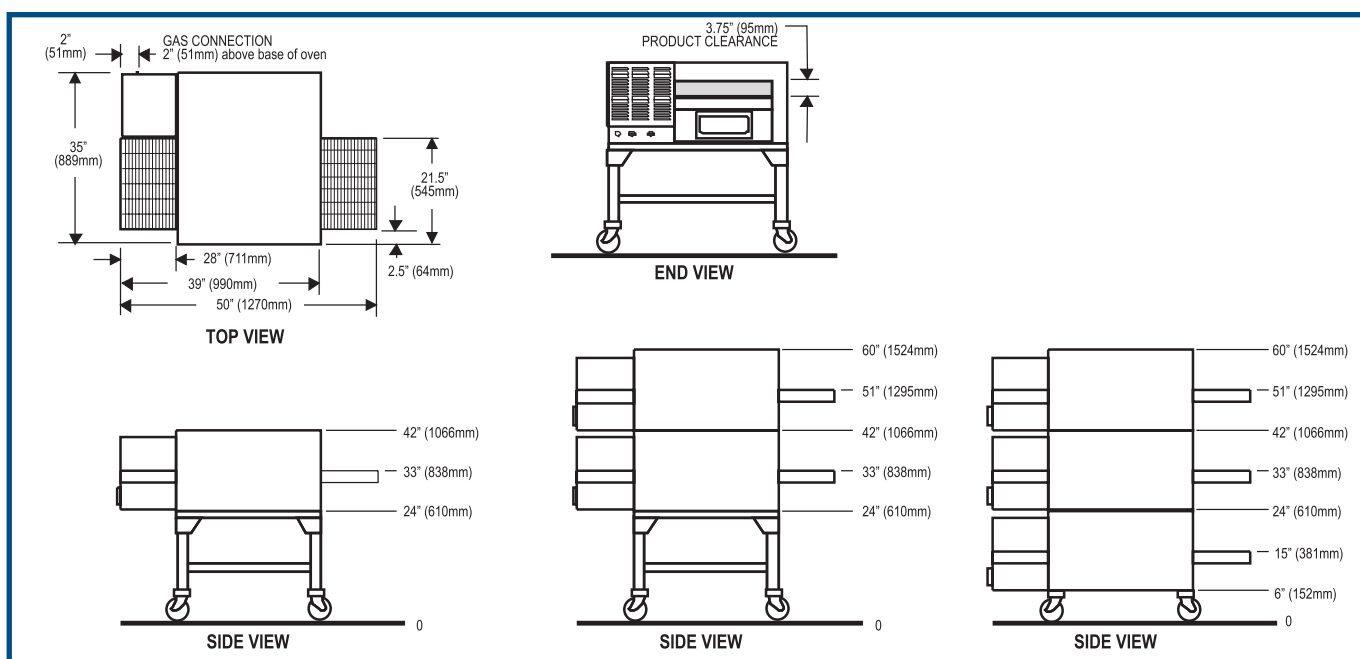
- Temperatur- und Zeiteinstellung über Tastenblende, digitale Anzeige
- Temperaturbereich: bis 315° C
- Durchlaufzeit: einstellbar zwischen 2 - 15 Minuten
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- Automatikzündung
- inkl. Stopblech und Krümelschublade
- Front, Deckel und Seiten des Gerätes sowie Laufband aus Edelstahl
- Rückwand, Boden und Luftleitbleche aus aluminisiertem Stahl
- Luftleitbleche und Transportband zur Reinigung entnehmbar
- Spezielle Geräteisolierung und Wärmerückgewinnung sorgen für gute Energieausnutzung
- stapelbar bis zu drei Öfen

Technische Daten:

Kapazität/Stunde:	ca. 65 Pizzen á 26 cm
Gasanschluss:	11,7 kW; 1/2" Außengewinde
Elektroanschluss:	230 V; 1NPE; 1,5 kW
Bandbreite:	457 mm
Backbereich:	457 x 711 mm
Maße B/T/H:	1270 x 890 x 460 mm

Zubehör:

- fahrbares Untergestell (Höhe 610 mm)
- Auslaufverlängerung Transportband
- Tür mit Fenster
- Steuerung extern



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: Dezember 2004