

Middleby Marshall Durchlaufofen PS 360WB



Durchlaufofen PS 360WB



Beschreibung:

Gas-Durchlaufofen (Erdgas oder Propangas) für hohe Kapazitäten.

Durchlauföfen der PS-Serie backen schneller und bei niedrigeren Temperaturen als andere Öfen. Durch das patentierte System „Jet-Sweep-Impingement“ wird nicht mit hohen Temperaturen gearbeitet, sondern die heiße Luft trifft vertikal düsenartig von oben und unten auf das Produkt. Die Luft durchdringt den isolierenden Kälteschleier, der das Produkt umgibt. Diese Technik beschleunigt den Backvorgang, ohne das Produkt zu verbrennen. Alle Middleby-Marshall-Öfen sind für die Herstellung einer Vielzahl von Produkten konzipiert, z. B. Pizza, Fisch, Gratins, etc.

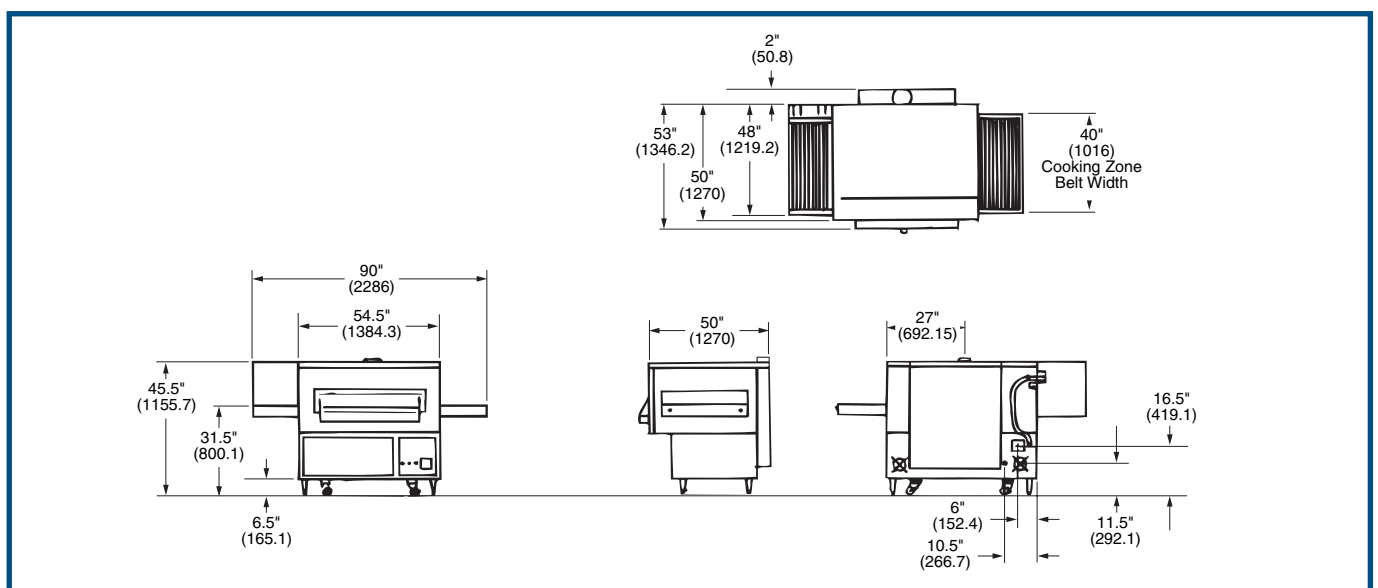
- Temperatur- und Zeiteinstellung mikroprozessorgesteuert mit digitaler Anzeige
- Temperaturbereich: bis 287° C
- Durchlaufzeit: einstellbar zwischen 2:40 - 29:50 Minuten
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- Tür mit aufklappbarem Fenster
- Luftleitbleche unterschiedlich einsetzbar zur Justierung der Strömungshitze
- inkl. Stopblech und Krümelschublade
- Front, Deckel und Seiten des Gerätes aus Edelstahl
- Luftleitbleche und Transportband zur Reinigung entnehmbar
- Wärmerückgewinnung sorgt für gute Energieausnutzung
- stapelbar bis zu zwei Öfen

Technische Daten:

Elektroanschluss:	230 V; 1NPE; 3 kW
Gasanschluss:	50 kW; 3/4" Außengewinde
Bandmaße:	1016 x 2286 mm
Backbereich:	1016 x 1385 mm
Maße B/T/H (mit Fenster):	2286 x 1397 x 1156 mm

Zubehör/Optionen:

- geteiltes Transportband



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