

Middleby Marshall Durchlaufofen PS 536E



Durchlaufofen PS 536E



Beschreibung:

Elektro-Durchlaufofen 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.

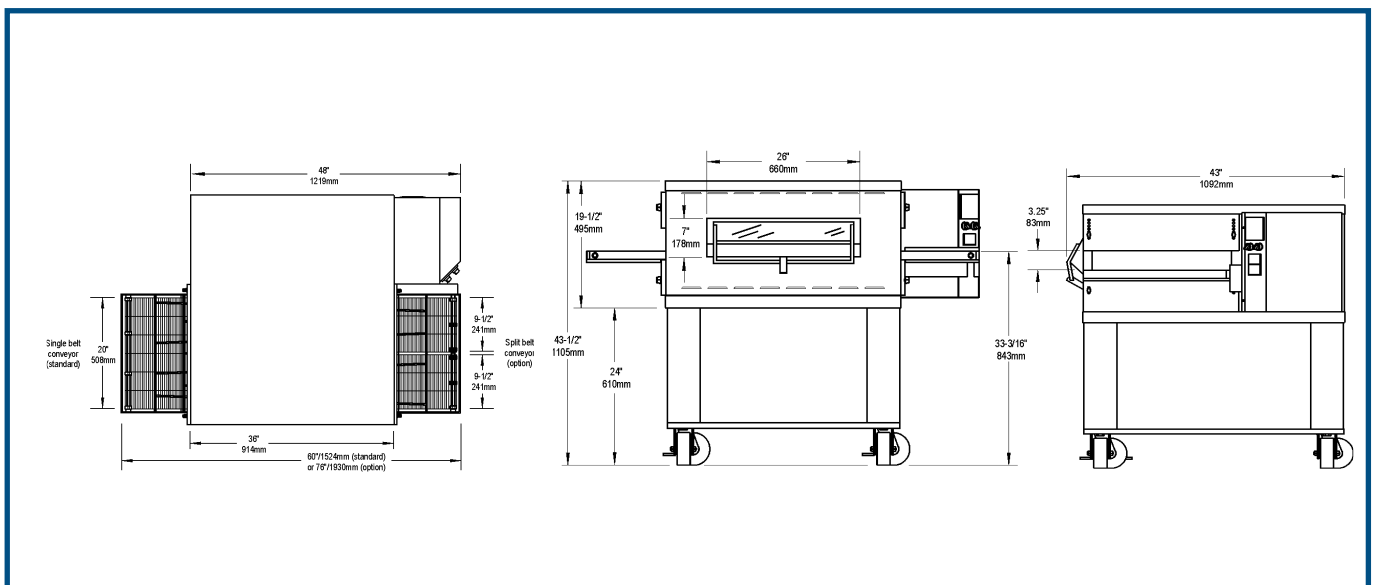
- Temperatur- und Zeiteinstellung mikroprozessorgesteuert mit digitaler Anzeige
- Temperaturbereich: bis 316° C
- Durchlaufzeit: einstellbar zwischen 2:40 - 29:50 Minuten
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- Tür mit aufklappbarem Fenster
- Luftleitkanäle im Abstand von 203 mm unterschiedlich einsetzbar zur Justierung der Strömungshitze
- inkl. Stopblech und Krümelschublade
- Front, Deckel, Seiten und Innenbereich des Gerätes aus Edelstahl
- Luftleitbleche und Transportband zur Reinigung entnehmbar
- Wärmerückgewinnung sorgt für gute Energieausnutzung
- stapelbar bis zu drei Öfen

Technische Daten:

Elektroanschluss: 400 V; 3NPE; 17 kW
Bandmaße: 508 x 1524 mm
Backbereich: 535 x 930 mm
Maße B/T/H (mit Fenster): 1524 x 1092 x 495 mm

Zubehör/Optionen:

- geteiltes Transportband (Breite je 241 mm)
- verlängertes Transportband 1930 mm
- Hochgeschwindigkeitsdurchlauf
- Tür ohne Fenster



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