

Middleby Marshall Durchlaufofen PS 555G



Durchlaufofen PS 555G



Beschreibung:

Gas-Durchlaufofen (Erdgas oder Propangas) für sehr 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. Das patentierte EMS Energy Management System reduziert den Gasverbrauch und sorgt für hohe Effizienz.

- wahlweise für den Einsatz mit Erdgas oder Propangas
- Temperatur- und Zeiteinstellung mikroprozessorgesteuert mit digitaler Anzeige
- Temperaturbereich: bis 288° C
- Durchlaufzeit: einstellbar zwischen 4:00 - 29:50 Minuten
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- Tür mit aufklappbarem Fenster
- Luftleitkanäle 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 vier Öfen

Technische Daten:

Elektroanschluss:	230 V; 1NPE; 3 kW
Gasanschluss:	44 kW; 3/4" Außengewinde
Bandmaße:	813 x 2311 mm
Backbereich:	851 x 1397 mm
Maße B/T/H (mit Fenster):	2311 x 1610 x 572 mm

Zubehör/Optionen:

- geteiltes Transportband (Breite je 381 mm)

