

CTX Durchlaufofen G-26



Durchlaufofen G-26



Beschreibung:

Elektro-Durchlaufofen zur Zubereitung von Pizza, Baguette, Sandwich, etc.

Alle CTX-Öfen arbeiten mit einem Infrarot-Heizsystem, ermöglichen für jedes Produkt eine exakte, konstante Einstellung und garantieren so eine gleichbleibende Produktqualität. Ober- und Unterhitze der CTX-Öfen sind getrennt regelbar. Mit der patentierten MenuSelect®-Steuerung können die Zeit- und Temperatureinstellungen für verschiedene Produkte gespeichert und per einfachem Tastendruck abgerufen werden. CTX-Öfen sind sehr leise und eignen sich auch für die Aufstellung im Gästebereich.

- Fünf Produkte durch MenuSelect® programmierbar.
- Temperaturbereich: bis 480 C
- Durchlaufzeit einstellbar (1 - 15 Minuten), Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links
- inkl. Bandauslaufverlängerung mit Stopleiste, Krümelschublade und höhenverstellbarem Hitzevorhang
- Selbstreinigungsfunktion durch einfachen Tastendruck
- Gehäuse und Transportband aus Edelstahl
- stapelbar bis zu drei Öfen (Stapelkit erforderlich)

Technische Daten:

Anschluss: 400 V; 3NPE; 6,4 kW
Bandbreite: 406 mm
Backbereich: 470 x 660 mm
Maße B/T/H: 1315 x 661 x 356 mm

Zubehör:

- Auslaufverlängerung lang, mittel oder kurz
- Untergestell fahrbar
- Stapelkit

