

CTX Durchlaufofen TCO 2114 Mighty Chef



Durchlaufofen TCO 2114 Mighty Chef



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.

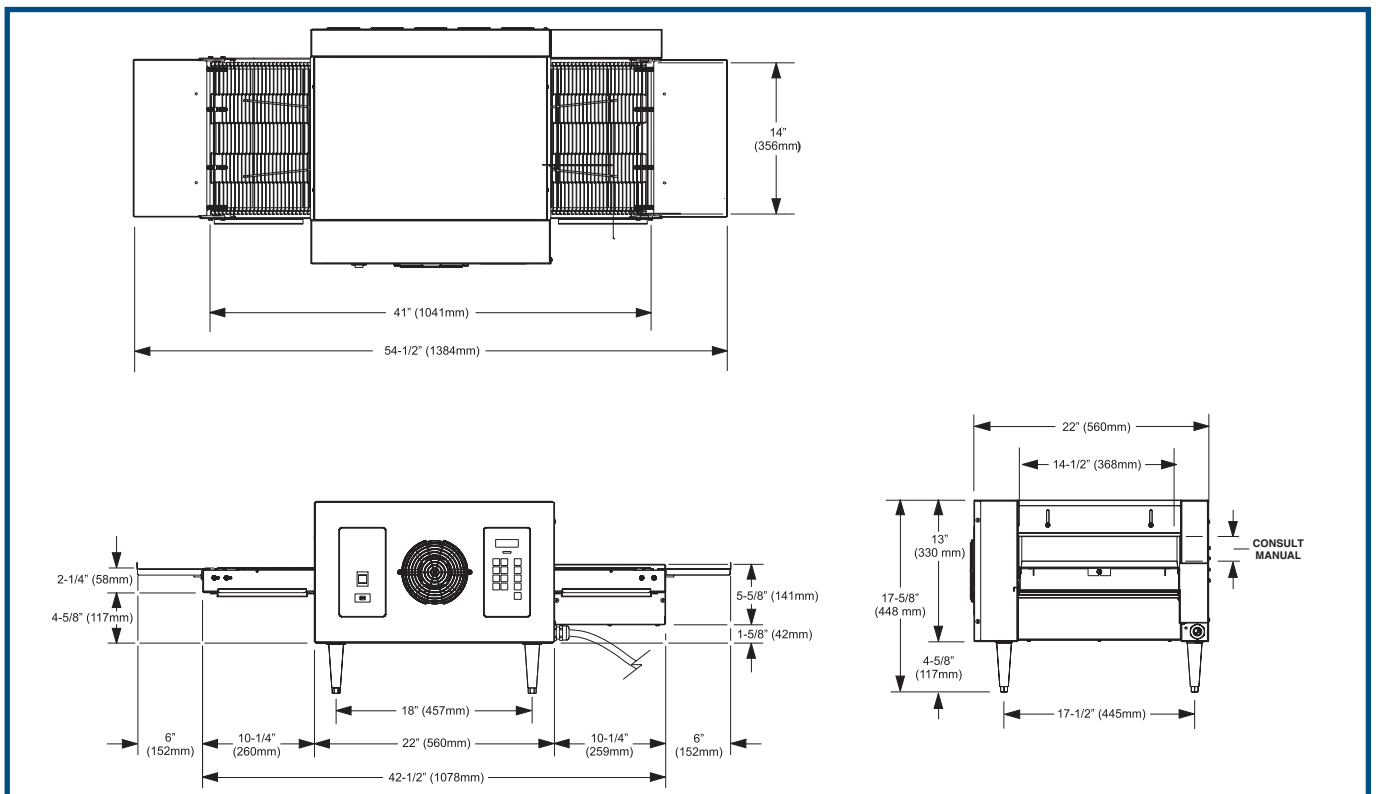
- Fünf Produkte durch MenuSelect® programmierbar.
- Temperaturbereich: bis 315° C
- Durchlaufzeit einstellbar (30 Sekunden - 15 Minuten), Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links
- inkl. Bandauslaufverlängerung mit Stopblech, Krümelschublade und höhenverstellbarem Hitzevorhang
- Konstruktion aus Edelstahl, spezielle Geräteisolierung verhindert Erhitzen des Gehäuses
- stapelbar bis zu drei Öfen (Stapelkit erforderlich)

Technische Daten:

Anschluss: 400 V; 3NPE; 5,0 kW
Bandbreite: 356 mm
Backbereich: 368 x 560 mm
Maße B/T/H: 1384 x 560 x 448 mm

Zubehör:

- Stapelkit



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: Mai 2007