

Blodgett Durchlaufofen S 1820



Durchlaufofen S 1820



Beschreibung:

Elektro-Durchlaufofen zur Zubereitung von Pizza, Baguette, Aufläufen, Gratin, etc.

Heiße Luft wird mittels zwei Lüftern durch einzelne Luftleitkanäle gleichmäßig von oben und unten in der Backkammer verteilt. Dadurch wird schnelles und gleichmäßiges Backen bei unabhängiger Bestückung gewährleistet.

- Temperatureinstellung mit Drehknopf, Zeiteinstellung und -anzeige digital
- Temperaturbereich: bis 288° C
- Durchlaufzeit: einstellbar zwischen 1 - 12 Minuten
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- inkl. Stopblech und Krümelschublade
- Front, Deckel und Seiten des Gerätes sowie Laufband aus Edelstahl
- Rückwand, Boden und Luftleitbleche aus aluminisiertem Stahl
- Luftleitbleche und Transportband zur Reinigung entnehmbar
- stapelbar bis zu drei Öfen

Technische Daten:

Kapazität/Stunde:	ca. 40 Pizzen á 26 cm
Anschluss:	400 V; 3NPE; 8,3 kW; 25 A
Bandbreite:	457 mm
Backbereich:	457 x 510 mm
Maße B/T/H:	1075 x 895 x 435 mm

Zubehör:

- fahrbares Untergestell (Höhe 610 mm)
- Auslaufverlängerung Transportband
- Satz FüÙe 102 mm

