

# Middleby Marshall Durchlaufofen PS 520E



## Durchlaufofen PS 520E



### Beschreibung:

Elektro-Durchlaufofen als Countermodell für kleine bis mittlere 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.

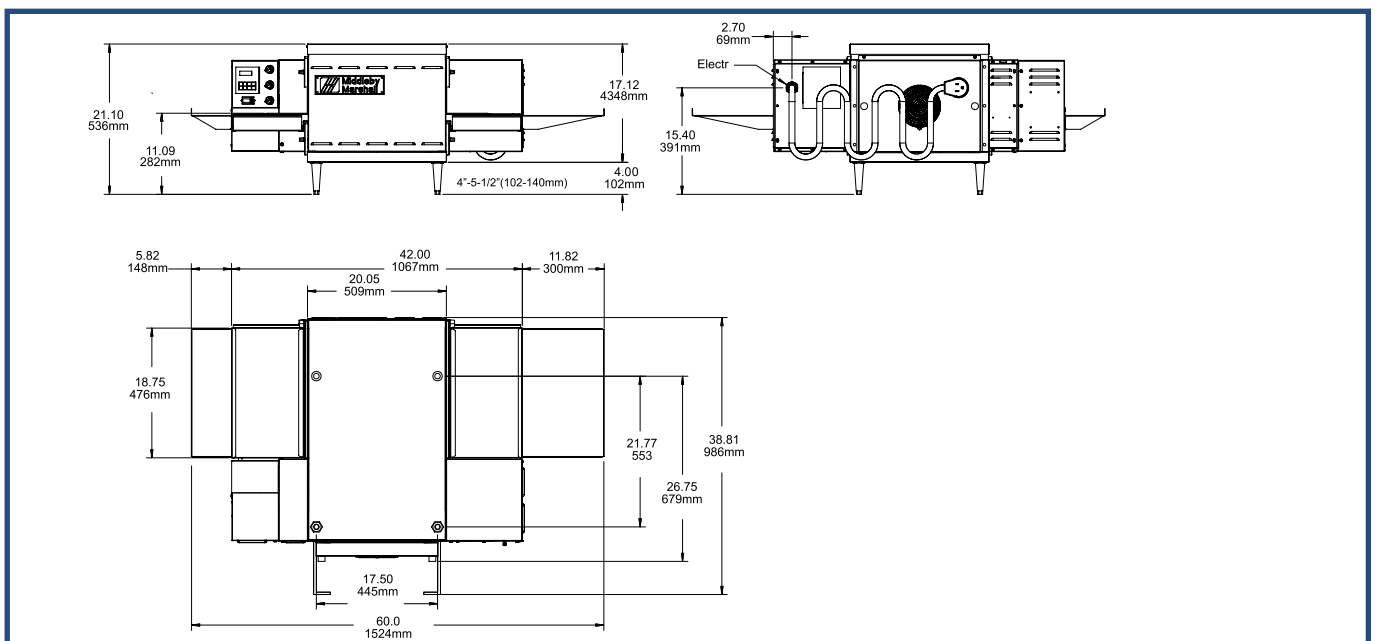
- kompaktes Design
- Temperatur- und Zeiteinstellung mikroprozessorgesteuert mit digitaler Anzeige
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- Luftleitbleche unterschiedlich einsetzbar zur Justierung der Strömungshitze
- Innenbereich, Front, Deckel und Seiten des Gerätes aus Edelstahl
- Luftleitbleche und Transportband zur Reinigung entnehmbar
- Wärmerückgewinnung sorgt für gute Energieausnutzung
- stapelbar bis zu drei Öfen
- inkl. Stopblech und Krümelschublade
- inkl. Auslaufverlängerung 153 mm
- inkl. Auslaufverlängerung 305 mm
- inkl. Füße 102 mm

### Technische Daten:

Elektroanschluss: 400 V; 3NPE; 8,3 kW; 25 A  
Bandmaße: 1065 x 457 mm  
Backbereich: 455 x 510 mm  
Maße B/T/H (inkl. Füße): 1067 x 986 x 536 mm

### Zubehör/Optionen:

- Untergestell fahrbar für einen oder zwei Öfen
- Untergestell fahrbar für drei Öfen



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: Februar 2008