

Middleby Marshall Durchlaufofen PS 520G



Durchlaufofen PS 520G



Beschreibung:

Gas-Durchlaufofen (wahlweise für Erdgas oder Propangas) 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 und 305 mm
- inkl. Füße 102 mm

Technische Daten:

Elektroanschluss:	230 V; 1NPE; 1 kW
Gasanschluss:	11,5 kW; 3/4" Außengewinde
Bandmaße:	1065 x 457 mm
Backbereich:	455 x 510 mm
Maße B/T/H (inkl. Füße):	1067 x 951 x 536 mm

Zubehör/Optionen:

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

