

Kabeljau: 5372

Elektrische Pizzaofen mit professionellen belüfteten Tunnel stündlich Produktion 20 Pizzen (stapelbar) in Edelstahl mit digitalem Bedienfeld



Beschreibung

Professioneller belüfteter Tunnelofen für Pizzerien zur stündlichen Herstellung von 20 Pizzen (stapelbar). Komplett aus rostfreiem Stahl gefertigt. Ideal zum Backen einer Vielzahl von Gerichten: Pizza, Brot, Focaccia, Gemüse, Feinkostprodukte und vieles mehr. Der Tunnelofen ist stapelbar, was eine Verdoppelung oder Verdreifachung der Produktivität oder die gleichzeitige Zubereitung von alternativen Gerichten ermöglicht, ohne dass die Backfläche vergrößert werden muss. Für die Bedienung ist kein erfahrenes Personal erforderlich, da der Ofen während der Benutzung nicht kontrolliert werden muss. Im Vergleich zu einem normalen statischen Ofen bietet er dank Konvektionsgaren und der Verwendung von elektrostatischen Relais eine Energieeinsparung von 30 %. Das Bedienfeld ist einfach und intuitiv zu bedienen; es ermöglicht die Programmierung der Ein- und Ausschaltzeit, der Bandgeschwindigkeit und der Temperatur von Decke und Boden. Die Außenfläche des Ofens darf 40°C nicht überschreiten. Ausgestattet mit einer Tür zur Backinspektion und einfachem Zugang für eine gründliche Reinigung des Innenraums. Ständer aus rostfreiem Stahl (als Option erhältlich).

Abmessungen

Dimensioni esterne	1425x985x450 mm
Dimensioni interne	400x540x100 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Peso	101 kg
Potenza Elettrica	7,8 kW
Potenza resistenza cielo	3 kW
Potenza resistenza platea	4.4 kW
Temperatura	320 °C