Middleby Marshall Durchlaufofen PS 540G

Durchlaufofen PS 540G

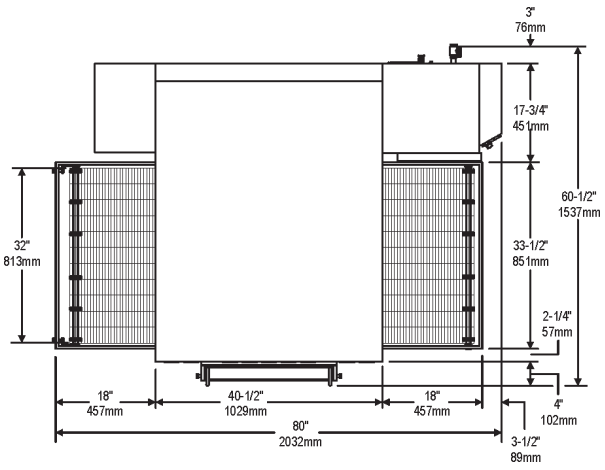
Beschreibung:
Gas-Durchlaufofen (Erdgas oder Propangas) für hohe Kapazitäten.
Durchlauföfen der PS-Serie backen schneller und bei niedrigeren Temperaturen als andere Öfen. Durch das patentierte System „Jet-Sweep-Impingement“ wird nicht mit hohen Temperaturen gearbeitet, sondern die heiße Luft trifft 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. Das patentierte EMS Energy Management System reduziert den Gasverbrauch und sorgt für hohe Effizienz.

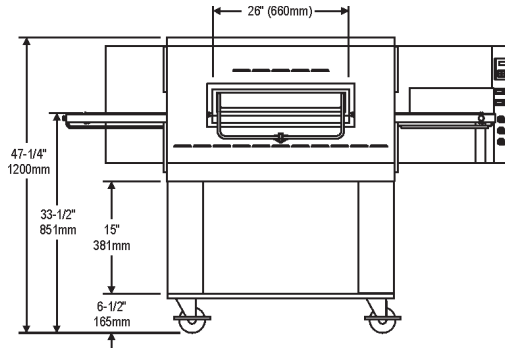
- Temperatur- und Zeiteinstellung mikroprozessorgesteuert mit digitaler Anzeige
- Temperaturbereich: bis 288° C
- Durchlaufzeit: einstellbar zwischen 2:40 - 29:50 Minuten
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- Tür mit aufklappbarem Fenster
- Luftleitkanäle unterschiedlich einsetzbar zur Justierung der Strömungshitze
- inkl. Stopblech und Krümelschublade
- Front, Deckel, Seiten und Innenbereich des Gerätes aus Edelstahl
- Luftleitbleche und Transportband zur Reinigung entnehmbar
- Wärmerückgewinnung sorgt für gute Energieausnutzung
- stapelbar bis zu drei Öfen

Technische Daten:

Elektroanschluss:	230 V; 1NPE; 3 kW
Gasanschluss:	33 kW; 3/4“ Außengewinde
Bandmaße:	813 x 1943 mm
Backbereich:	851 x 1029 mm
Maße B/T/H:	2032 x 1537 x 654 mm

Zubehör/Optionen:
- geteiltes Transportband (Breite je 381 mm)





TDS GmbH • Technik, Design & Service für die Gastronomie Gießerallee 10 • 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 2025