Middleby Marshall Durchlaufofen PS 640G WOW!™

Durchlaufofen PS 640G WOW!™

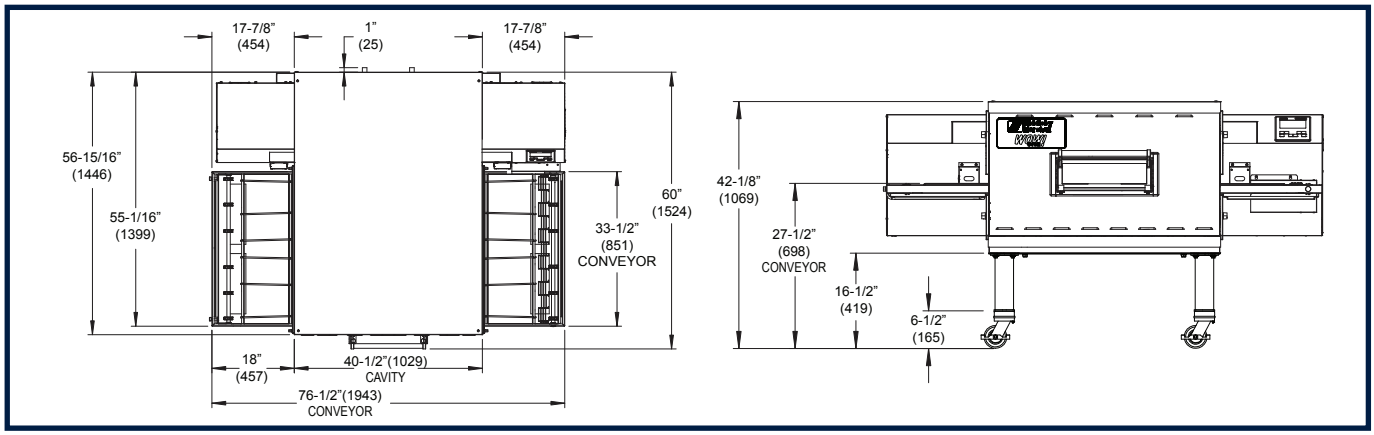
Beschreibung:
Gas-Durchlaufofen (für Erdgas oder Propangas) mit spezieller Technologie für hohe Kapazitäten.
Öfen der Serie PS 640 backen Pizza 30% schneller als andere Durchlauföfen.Durch das patentierte System „Jet-Sweep-Impingement“ wird nicht mit hohen Temperaturen gearbeitet, sondern die heiße Luft 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.

- Spezielle Energiespartechnologie EMS senkt den Energieverbrauch um bis zu 30 % und erhöht die Effizienz
- Sensor schaltet Ofen in Standby-Modus, wenn keine Pizza aufgelegt wird; nach Wiedereinschalten sofortige Produktion ohne Zeitverlust möglich
- Temperatur- und Zeiteinstellung durch Touchscreen, mikroprozessorgesteuert mit digitaler Anzeige
- Temperaturbereich: bis 315° C
- Durchlaufzeit: einstellbar zwischen 2:00 - 30:00 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
- Rückwand, Boden und Luftleitbleche aus aluminisiertem Stahl
- Luftleitbleche und Transportband zur Reinigung entnehmbar
- stapelbar bis zu drei Öfen

Technische Daten:

Gasanschluss:	30 kW; 3/4“ Außengewinde
Elektroanschluss:	230 V; 1NPE; 10 Ampere
Bandmaße:	851 x 1943 mm
Backbereich:	851 x 1029 mm
Maße B/T/H: (inkl. Untergestell)	1943 x 1524 x 1224 mm

Zubehör/Optionen:
- geteiltes Transportband (Breite je 381 mm)
- Untergestell mit Rollen (Höhe 548 mm)



TDS • 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: November 2016