Middleby Marshall Durchlaufofen PS 2620E

Durchlaufofen PS 2620E

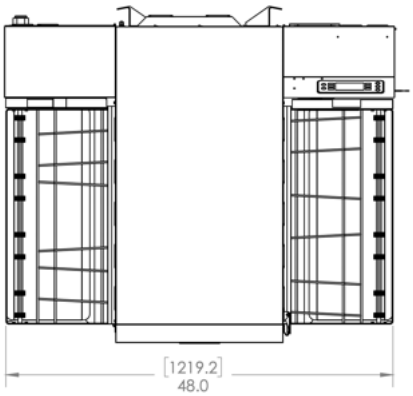
Beschreibung:
Elektro-Durchlaufofen für den professionellen Einsatz im Pizza-Delivery.
Durchlauföfen der PS-Serie backen schneller und bei niedrigeren Temperaturen als andere Öfen. Durch das patentierte System „Jet-Sweep-Impingement“ wird nicht mit hohen Temperaturen gearbeitet, sondern die heiße Luft 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.

- Temperaturbereich: bis 288 °C
- Durchlaufzeit: einstellbar zwischen 00:30 - 15:00 Minuten
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- unabhängige Steuerung der oberen und unteren Lufteinwirkung
- 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
- EMS Energy Management System mit Wärmerückgewinnung sorgt für gute Energieausnutzung
- stapelbar bis zu zwei Öfen

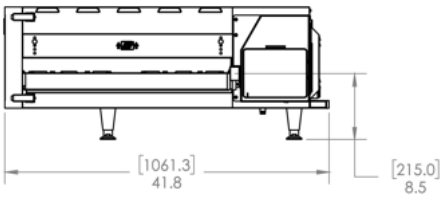
Technische Daten:

Elektroanschluss:	400 V; 3NPE; 14,4 kW
Backbereich:	527 x 629 mm
Maße B/T/H (inkl. Füße):	1229 x 1062 x 432 mm

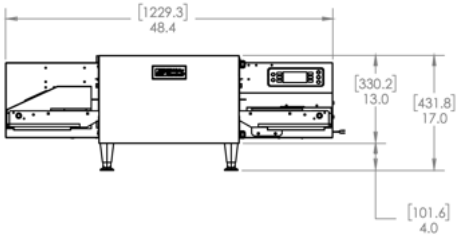
Zubehör/Optionen:
- Untergestell fahrbar
- Ventless System
- geteiltes Förderband



PS2620 Top View – Electric Single Unit



PS2620 Right Side View – Electric Single Unit



PS2620 Front View – Electric Single Unit

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: Dezember 2023