

# Middleby Marshall Durchlaufofen PS 2620G



## Durchlaufofen PS 2620G



### 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.

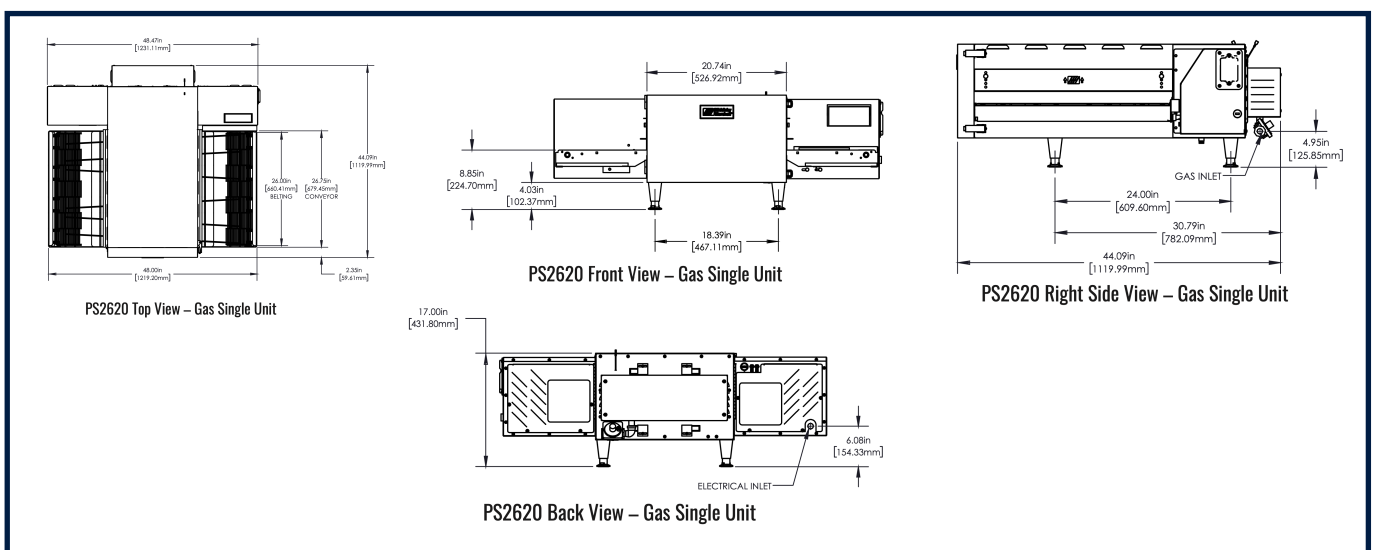
- Temperaturbereich: bis 288 °C
- Durchlaufzeit: einstellbar zwischen 00:30 - 15:00 Minuten
- Bandlaufrichtung wahlweise links/rechts oder rechts/links einstellbar
- unabhängige Steuerung der oberen und unteren Lufteinwirkung
- inkl. Stopblech und Krümelschublade
- Front, Deckel, Seiten und Innenbereich 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 drei Öfen

### Technische Daten:

Elektroanschluss: 400 V; 3NPE; 2 kW  
Gasanschluß: 11,7 kW  
Backbereich: 527 x 679 mm  
Maße B/T/H (inkl. Füße): 1231 x 1120 x 432 mm

### Zubehör/Optionen:

- Untergestell fahrbar
- Ventless System
- geteiltes Förderband



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