

## MORETTI GAS-TUNNELOFEN / -BANDOFEN T64G

1 Backkammer mit 406 mm Bandbreite

elektronische Regelung

Artikel-Nr.: 493100164200

Listenpreis:

**9.445,00 € \***

\*zzgl. Ust. zzgl. Versandkosten



### Beschreibung

- MORETTI Professional Tunnelofen der Hochleistungsreihe T, Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- Erdgasanschluss (Methan)
- Edelstahl-Transportband, B in mm: 406, mit gleichmäßiger Spannung und elektronischer Kontrolle der Bandgeschwindigkeit
- innen und außen aus Edelstahl
- Edelstahlgebläse mit einstellbarem Luftvolumen
- DUAL-TEMP Technologie: Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar bis max. 320 °C
- schnelle Aufheizzeit
- elektronische Bedieneinheit für Start / Stopp, Timer, Ober- / Unterhitze mit zwei Thermostaten
- Programmspeicher (20 Programme) mit Economy-Energiesparfunktion, Fehlerdiagnose und Fehlermeldungsdisplay
- thermisch gedämmte Hitzeisolierung
- COOL-AROUND Technologie: Erwärmung der Seitentür aus Sicherheitsgründen auf nur max. +38 °C
- wartungs- und reinigungsfreundlich: Frontpaneel abnehmbar, Heizelemente durch seitliche Türen leicht erreichbar, Frontzugang zum Maschinenfach, Transportbandeinheit vollständig herausnehmbar

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig am Gerät einstellbar.

Flüssiggas-Ausführung erhalten Sie preisgleich auf Anfrage.



### Informationen

Artikelnummer: 493100164200

Verkleidung außen: Edelstahl

Verkleidung innen: Edelstahl

Aufnahme (wahlweise): 25 x Pizzen mit Ø 33 cm pro Stunde

Bruttogewicht: 135 kg

Nettogewicht: 111 kg

Arbeitstemperatur: 25 bis 320 °C

Laufrichtung: von links nach rechts

Produktionsschritt: Zubereiten

### **Abmessungen**

Breite außen: 1234

Tiefe außen: 897

Höhe außen: 480

Höhe mit Fahrgestell: 1080

Breite Verpackung: 1324

Tiefe Verpackung: 950

Höhe Verpackung: 650

### **Technik**

Energieart: Elektro / Gas

Anschlusswert Elektro: 0,4 kW / 1N / 50 Hz / 230 V

Anschlusswert Gas: 9,9 kW