



Seitenkatalog : **289-GOLD**

## Elektro Kettenbandofen Umluft 800 mm

**FTEV80/120-N**

### Beschreibungen

mm (B x T x H)	1650 x 2180 x 600/1130
kW	24.9
Spannung	400-230/3N 50Hz
Bruttogewicht (kg)	295 kg
Volumen (m <sup>3</sup> )	4.35 m <sup>3</sup>

### Details zum Produkt

- Interne Maße 800x1200xh100
- Pizza-Produktion/Std.: von Ø 250 mm "230 gr." = 220 Pizzen, bis zu Ø 500 mm "915 gr." = 35 Pizzen (Garzeit von 3,5 bis 5 Minuten)
- Geliefert in Serie mit Fußgestell aus Edelstahl auf Lenkrollen (mit Bremsen)
- Möglichkeit der Stapelung bis zu 3 Öfen des gleichen Modells.
  
- Interne und externe Konstruktion aus Edelstahl AISI 304, Wärmedämmung in Keramikfaser.
- Kochtunnel: elektronische Anpassung der Temperatur und der Geschwindigkeit der Übersetzung. Schnelle Temperatureinstellung, einfacher Zugang für Wartungsarbeiten.
- Höchsttemperatur 320° C
- Elektroheizung: unabhängige Regelung der Leistung (auf / ab).
- Elektronisches "digitales" Bedienfeld, von vorne zugänglich, mit Verwaltung von 6 Backprogrammen, einfach und schnell für den Kundendienst.

### The +

#### ADVANTAGE:

Ideal zur fortlaufenden Produktion von: Pizzen, Toast, Kuchen, Feingebäck, Lasagne etc.

Ein einzigartiges Patent der homogenen Verteilung von heißer Luft, welches das Kochen bei niedrigerer Temperatur, als bei herkömmlichen Öfen, möglich macht und eine bessere Kochqualität durch

Energieeinsparung erzielt.