

? BESTE WAHL



Konvektionsofen für Bäckerei und Konditorei, rotierend, 15 oder 18 Ebenen (450 x 650 mm oder 500x700 mm)

FRM/4E-F

Beschreibungen

mm (B x T x H)	1500 x 1480 x 2240
kW	28
Spannung	400-230/3N 50Hz
Bruttogewicht (kg)	700 kg
Volumen (m ³)	5 m ³

Seitenkatalog : 228-GOLD

Details zum Produkt

- Gasversion
- Option: Wagen 15 oder 18x 450x650 mm (oder) 15 der 18x 500x700 mm, Brenner (Heizöl oder Gas) oder interner Wagen (nicht mitgeliefert bei dem Ofen).
- Besonders geeignet für eine sehr hohe Produktivität, schnelle Be- und Entladung.
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304.
- Wärmeaustauscher aus Stahl mit "hohe Leistung", sehr niedriger Stromverbrauch.
- Drehwagen, Anbringung oben.
- Backraum aus Edelstahl AISI 304.
- Hitzbeständiger Türgriff aus Edelstahl, Sicherheitsventil und -glas.
- Serienmäßig mit Absaugvorrichtung für die Kondensat-Evakuierung.
- Analoges Bedienfeld, elektronische Temperaturregulierung von 50 bis 300 ° C.
- Innenbeleuchtung.
- Zerstäuber standard eingebaut.