ZANOLLI GAS-Kettenband-Umluftofen Synthesis 08/50 V PW GAS/MC DIG

ZANOLLI Kettenband-Umluft Ofen Synthesis 08/50 V PW GAS/MC DIG inklusive Untergestell

35% Energieersparnis mit dem patentiertem, innovativen Stand by System

Die in den Tunnelöfen Synthesis V verwendete Technologie erlaubt, den die Produkte treffenden Luftstrom am besten auszunutzen. Im Gegensatz zu den Standardumluftbacköfen, wo die Luftströme nur in eine Richtung fließen, werden die Produkte beim Synthesis V gleichzeitig von Oben nach Unten und umgekehrt von kleinen Warmluftstrahlen getroffen. Durch dieses System wickeln die Warmluftstrahlen das Produkt ganz auf, während dasselbe auf dem Netzband zu konstanter Geschwindigkeit (um die gefragte Backzeit zu erzielen) läuft.

ZANOLLI Pizzaöfen zeichnen sich durch:
- schnelles Erreichen der Betriebstemperatur mittels des BRP-Systems (Leistungseinstellungsband).
- ganz aus Edelstahl gebaut
- mit Doppelglasscheibe
- leicht zu reinigen
- Kühlsystem der berührbaren Außenteile
- leiser Betrieb der Netzbandzugvorrichtung und der Belüftungsmotoren
- mit Lenkrädern und Bremsen versehen
- Förderband mit einstellbarer Geschwindigkeit und Stoppvorrichtung
- max. 60 x Pizza Ø 300 mm pro Stunde

Ausführung:
- Edelstahlhaube mit Aluminiumdeckel
- nach unten öffnende Edelstahltüre
- Timer für programmierte Einschaltung, Digitaluhr, Selbstdiagnose
- mit Anzeige der Fehlermeldung, durch LCD hinterbeleuchtete Anzeige
- mehrsprachige Programmierung
- elektronische Flammenkontrolle mit automatischer Einstellung der Minimal- / Maximalwerte.
- Temperaturanzeige
- Außenmaße (B x T x H): 1260 x 1750 x 490mm
- Innenmaße (B x T x H): 500 x 850 x 100 mm
- Untergestell (B x T x H): 1040 x 850 x 680mm
- Temperaturbereich: bis 320° C.
- Gewicht: 200 kg

© DEKA E-COMMERCE GMBH

- maximale Leistungsaufnahme : GAS 13,9 kW / 12000 Kcal/h - Strom 0,44 kW
- elektrischer Anschluss: 230 Volt

Preis per Vorauskasse: **8 364.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH