



BACKEN



Durchlaufpizzaöfen - Tunnelöfen, Elektrisch oder Gas

Die Durchlauföfen sind geeignet für eine kontinuierliche Erzeugung von Pizzen, Bruschette, Fladenbrot und natürlich von Flammkuchen. Die Durchlauföfen sind stapelfähig.

Type	05/40 V	08/50 V	10/65 V	10/75 V	12/100 V
Leistung pro Stunde (30 cm Ø)	25 Piz.	55 Piz.	110 Piz.	110 Piz.	210 Piz.
Backfläche B/T in mm	400/560	500/850	650/1050	750/1090	1000/1300
Innenhöhe in mm	85	100	100	100	100
Maximale Temperatur in °C	320	320	320	320	320
Leistung in kW (Elektrisch/Gas)	7,4/7,5	13,8/13,9	18/24	18/26	36/45
Breite in mm (Elektrisch/Gas)	940/990	1280	1350/1500	1630	1850/2010
Tiefe in mm	1100	1720	2000	2000	2450
Höhe in mm	520	570	490	660	710
Gewicht in kg (Elektrisch/Gas)	80/90	190/190	295/335	325/325	468/506



**Sie wünschen weitere Informationen?
Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.**