ZANOLLI Elektro-Kettenband-Umluftofen Synthesis 06/40 VE/MC DIG

ZANOLLI Elektro-Kettenband-Umluft Ofen Synthesis 06/40 VE/MC DIG - Made in Italy

Energieersparnis 35% 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
- 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. 30 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 Temperatureinstellung für Ober- und Unterhitze
- Temperaturanzeige
- Außenmaße (B x T x H): 980 x 1300 x 440mm
- Innenmaße (B x T x H): 400 x 580 x 95 mm
- Temperaturbereich: bis 320° C.
- Gewicht: 105 kg
- maximale Leistungsaufnahme : 7,4 + 0,44 KW
- elektrischer Anschluss: 400 Volt

Optionales Zubehör:
UGST06/40: Untergestell für Synthesis 06/40 VE/MC DIG - 715x580x950mm (+ 543.00 EUR zzgl. MwSt.)

© DEKA E-COMMERCE GMBH

Preis per Vorauskasse: **4 995.00 EUR** zzgl. MwSt.

© DEKA E-COMMERCE GMBH