

EXPRESS, Durchlaufofen

Modell: Restauration N

Überall kann der für eine einzelne oder kontinuierliche Produktion verwendet werden.



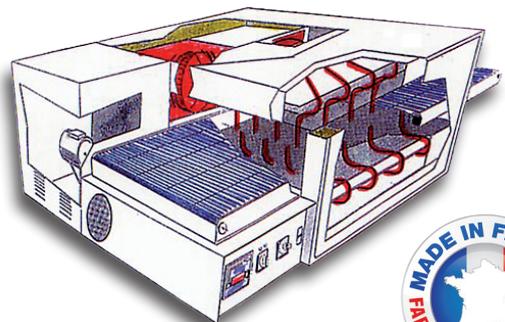
Produktion: 40 bis 60 Pizzas pro Stunde

- Außenmaße : 1295 x 950 x 610 mm
Verbreitete sich von 8 bis 10-mal mehr Wärme.
- Breite und Kochhöhe: 500 x 80.
- Heizleistung: 9 kW.
- Elektrischer Anschluss: 400Vx3 + N + T
- Farb-Touchscreen mit Programmierung.
- Rezepten und Bedienung.
- Aus Edelstahl gefertigt.
- Förderer läuft von links nach rechts.
- Einstellbare Geschwindigkeit des Förderbandes von 2 bis 10 min.
- Maximal 80 mm Back Höhe.
- Elektroheizung von 0 bis 350° C.
- Alle Modelle sind Einfach aufzurichten und auf 4 Ständer montiert Oder optional mobilen Ständer mit Rädern, zwei mit Bremsen.

Air jet Heizung:

Die Lufttemperatur ist von 0 bis 350 ° C einstellbar, und wird aus spezifischen Luftlöchern auf alle Produktseiten direkt projiziert. Der Wärmeaustausch ist augenblicklich. Die Temperatur ist überall gleich, und das ist eine Versicherung für ein hervorragendes Produkt, besonders für dicke Produkte. Es versichert einen Produktfärbung und ein ausgezeichnetes Backergebnis.

Im Vergleich mit anderen Belüftung Öfen, Verteilt die Express-Ofen 8 bis 10-mal mehr Wärme.



5 rue Haroun Tazieff - CS 35007 - 29556 QUIMPER Cedex 9 - France

Tel. +332 98 64 77 00 - Fax +332 98 52 06 47 - email : capic@capic-fr.com - www.capic-fr.com

Das Produkt in dieser Broschüre ist in der Bretagne Frankreich durch CAPIC hergestellt.
Fotos, Zeichnungen und Eigenschaften sind ausschließlich zur Information gegeben und sind nicht verbindlich.

