

## MORETTI ELEKTRO-TUNNELOFEN / -BANDOFEN

### T64E

1 Backkammer mit 406 mm Bandbreite

elektronische Regelung

Artikel-Nr.: 493100164000



### Beschreibung

- MORETTI Professional Tunnelofen der Hochleistungsserie T, Modulsystem für bis zu 3 Backkammern übereinander stapelbar
- Elektroanschluss in 4 Leistungsstufen / Bandbreiten
- Edelstahl-Transportband, B in mm: 406, mit gleichmäßiger Spannung und elektronischer Kontrolle der Bandgeschwindigkeit
- innen und außen aus Edelstahl
- Edelstahlgebläse mit einstellbarem Luftvolumen
- DUAL-TEMP Technologie: Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze elektronisch regelbar bis max. 320 °C
- schnelle Aufheizzeit
- elektronische Bedieneinheit für Start / Stopp, Timer, Ober- / Unterhitze mit zwei Thermoelementen
- Programmspeicher (20 Programme) mit Economy-Energiesparfunktion, Fehlerdiagnose und Fehlermeldungsdisplay
- thermisch gedämmte Hitzeisolierung
- COOL-AROUND Technologie: Erwärmung der Seitentür aus Sicherheitsgründen auf nur max. +38 °C
- wartungs- und reinigungsfreundlich: Frontpaneel abnehmbar, Heizelemente durch seitliche Türen leicht erreichbar, Frontzugang zum Maschinenfach, Transportbandeinheit vollständig herausnehmbar

Hinweis:

Laufrichtung bedienseitig am Gerät einstellbar.

### Informationen

Artikelnummer: 493100164000

Verkleidung Aussen: Edelstahl

Verkleidung Innen: Edelstahl



Fassungsvermögen: 25 x Pizzen mit Ø 33 cm pro Stunde

Bruttogewicht: 108 kg

Nettogewicht: 93 kg

Arbeitstemperatur: 25 bis 320 °C

Laufrichtung: von links nach rechts

Produktionsschritt: Zubereiten

### **Abmessungen**

Breite aussen: 1234

Tiefe aussen: 800

Höhe aussen: 480

Höhe mit Fahrgestell: 1080

Breite Verpackung: 1324

Tiefe Verpackung: 950

Höhe Verpackung: 650

### **Technik**

Energieart: Elektro

Anschlusswert: 6,9 kW / 400 V

Anschlusswert Elektro: 6,9 kW / 3N / 50 Hz / 400 V

Energieverbrauch 24h: 3,1 kWh pro Betriebsstunde