

Hersteller: CTS
Kategorie: Pizzaöfen / Durchlauföfen
Modell: DZ 55T



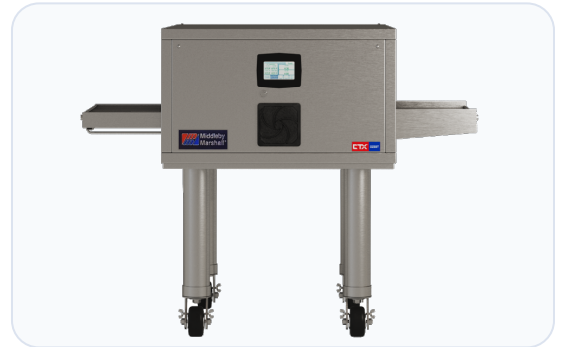
Elektro-Durchlauföfen

CTX DZ-55T Durchlauföfen

Der CTX DZ55T ist ein kompakter Elektro-Durchlauföfen mit Förderband und Infrarot-Heizsystem. Er eignet sich für Pizza, Baguettes, Sandwiches, Snacks sowie Fleisch- und Fischgerichte und unterstützt konstante Back- und Garergebnisse im täglichen Gastroeinsatz.

Highlights / Vorteile

- Mittelgroßer Elektro-Durchlauföfen mit Förderband
- Infrarot-Heizsystem für gleichmäßige Ergebnisse
- Geeignet für Pizza, Snacks, Fleisch und Fisch
- Speicherbare Programme für wiederkehrende Abläufe
- Leiser Betrieb für offene Küchen und Gästebereiche



Eigenschaften

Elektro Durchlauföfen



Technische Daten

Merkmal	Angabe
Elektroanschluss	400 V / 3NPE
Leistungsaufnahme	20 kW
Anschlussart	Strom
Abmessung (BxHxT)	2.108 x 991 x 1.002 mm
Bandbreite	537 x 1.402 mm

Ausstattung / Optionen

- Elektro-Durchlauföfen mit einer Backkammer
- Förderband für kontinuierliche Produktzuführung
- Infrarot-Heizsystem für gleichmäßige
- Wärmeverteilung
- Separat regelbare Ober- und Unterhitze
- Rechts und links getrennt steuerbare Heizelemente

Geeignet für

Pizzerien Backbetriebe Lieferdienste
Systemgastronomie Betriebe mit hohem Durchsatz

Hinweis

Alle Angaben dienen der allgemeinen Produktinformation. Technische Daten, Ausstattung und Verfügbarkeit können je nach Ausführung abweichen. Für eine konkrete Modellanfrage beraten wir Sie gerne persönlich.

Besonderheiten

- Besonders geeignet für proteinhaltige Speisen
- 15 Programme für Zeit und Temperatur speicherbar
- Stapelbar bis zu 3 Öfen
- Fahrbares Untergestell

Zusatzseite: Weitere Bilder / technische Zeichnungen

Hersteller: CTS

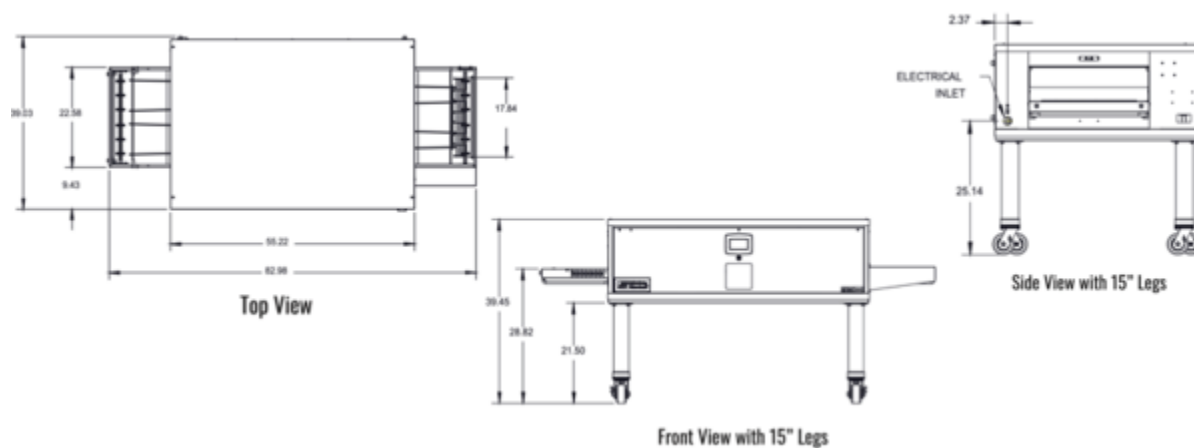
Modell: DZ 55T



Weitere Bilder / technische Zeichnungen

Ergänzende Ansichten, Zeichnungen oder Detailbilder zum Gerät.

Zusatzbild / technische Zeichnung 1



Alle Angaben ohne Gewähr. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten. 12 / 2023