

CT 2512

Counter-Top Durchlaufofen, Impingement-Technologie

Modelle

- CT 2512 Kurzband CT 2512 Langband



CT 2512 Langband



- Bis zu 40 Pizzen pro Stunde
- Programmierbare Digital-Steuerung
- Deutlich reduzierte Energiekosten
- Erhitzt, gart und überbackt bis zu vier mal schneller als herkömmliche Öfen
- Einfaches Handling und gleichmäßige Qualität dank Durchlaufproduktion
- 2 Geräte übereinander stapelbar

Eigenschaften

- Kleinster professioneller Digital-Durchlaufofen Aufstellung im Counter- und Rückbereich
- Ersetzt Salamander, Griddleplatte, Friteuse und Backofen
- Kapazität von bis zu 40 Pizzen pro Stunde bei 4 Minuten Backzeit
- Konstante Produktqualität: außen knusprig, innen saftig, optimal gebräunt
- Kontinuierlicher Banddurchlauf für perfekte Garergebnisse
- Einfach zu bedienende Digitalsteuerung / Digitalanzeige von Temperatur und Zeit
- Sehr hoher Wirkungsgrad auch bei niedriger Temperatur
- Äußert energieeffizient, da die zirkulierende Heißluft punktgenau mit sehr hoher Geschwindigkeit und Energiedichte über Produktoberfläche geleitet und zu 90 % recycelt wird
- Laufrichtung des Bandes durch Tastendruck umkehrbar
- Durchlaufzeit stufenlos einstellbar (30 Sekunden bis 15 Minuten)
- Temperaturbereich von 32° bis 315 °C frei einstellbar
- Einfach zu reinigen durch Edelstahl-Oberfläche und seitlich ausbaubarem Laufband und Luftleitbleche
- Krümelblech unter dem Ofen (nur bei Langbandversion)
- Garantie: 1 Jahr auf Teile und Arbeit

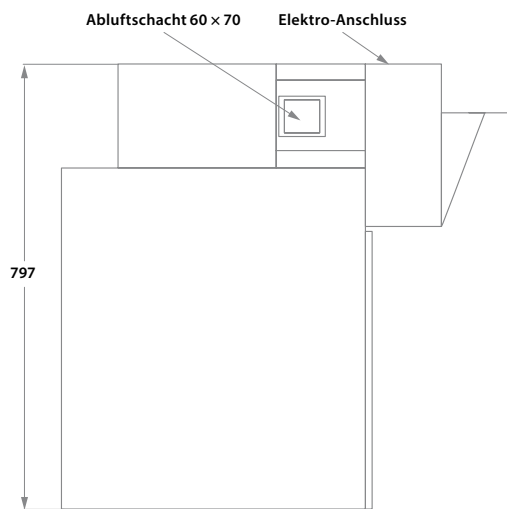
Lieferausstattung

- Rückseitiger, stapelbarer Abluftkamin
- Ein-/Auslaufbleche Transportband (nur Kurzbandversion)
- Füße für Tischaufstellung

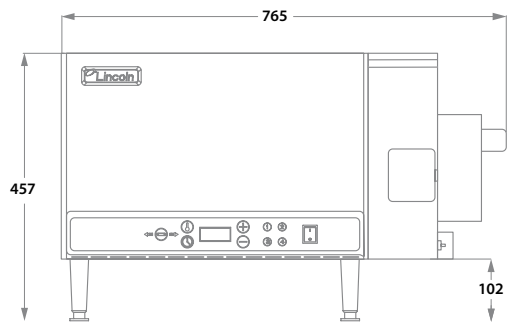
Zubehör

- Großer Lüfter (leise Version, 35 dB)
- Fahrbares Untergestell, Höhe 705 mm
- Teigausrollmaschinen
- Pizzapfannen, -netzgitter und mehr

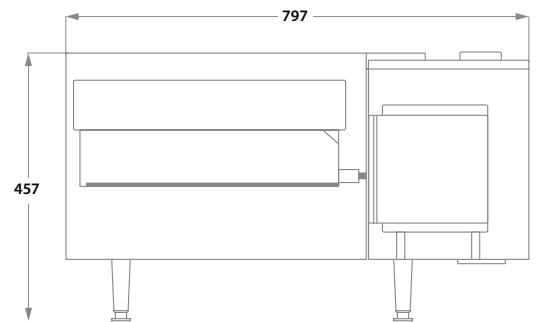




Draufsicht



Frontansicht



Seitenansicht

Dargestellte Ausführung CT 2512 Kurzband; alle Angaben in mm

Garprogramme	4
Stapelbar	2 Geräte
Temperatur	bis 315 °C regelbar
Bandgeschwindigkeit	30 Sek. – 15 Min.
Produktion*	30 – 40 Pizzen / Std.*
Gewicht	70 kg
Abluftmenge	700 m ³ / h
Elektro-Anschluss	400 / 50 / 3 V / Hz
Heizleistung	6,1 kW
Wärmeabgabe sensibel / latent	549 / 4.270 Watt

** „bis zu“-Angabe, bezogen auf Pizza mit 4 Minuten Backzeit und 26 cm Durchmesser*

Modell	CT 2512 Kurzband	CT 2512 Langband
Abmessungen B x T x H mm	899 x 797 x 457	1.270 x 797 x 457
Bandmaß mm	410 x 900	410 x 1.270
Backbereich mm	410 x 520	410 x 520