

Übersicht

Pizza Group TNV-40E Durchlaufofen elektrisch, Band 40 cm, Umluft

Pizza Group

Produktnummer: P09TN12024



Beschreibung

Der **TNV-40E** ist ein elektrischer **Durchlaufofen mit Umluft**: Band **40 cm breit**, Backkammer 40 x 60 cm, Kammerhöhe 8 bis 9 cm, bis **350 °C**. Die Pizza wird aufgelegt, läuft durch den Ofen und kommt fertig heraus – jede gleich, unabhängig davon, wer am Ofen steht. Richtwert des Herstellers: rund **30 Pizzen Ø 30 cm pro Stunde** bei 5 Minuten Backzeit.

Gesteuert wird über ein **7-Zoll-Touchpanel**: Temperatur, Bandgeschwindigkeit und Laufrichtung – das Band läuft in beide Richtungen – lassen sich einstellen und als **Backprogramme** speichern. Die Fronttür nimmt Produkte auf, die kürzer backen als der Banddurchlauf; die seitlichen Ein- und Auslauföffnungen sind in der Höhe verstellbar, damit möglichst wenig Wärme entweicht. Herausnehmbare Krümelbleche.

Bis zu drei Öfen stapelbar – die Kapazität wächst mit dem Betrieb, ohne zweite Stellfläche. Für Lieferdienste, Kantinen, Systemgastronomie und Betriebe mit wechselndem Personal. IMQ-zertifiziert.

Anschlussleistung **7,4 kW** an 400 V 3N. Aussenmasse 134 x 110 x 48 cm, Gewicht 101 kg. Untergestell mit Rollen und Stapelrahmen als Zubehör.

Beratung, Lieferung, Inbetriebnahme und Service durch unsere eigenen Techniker. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Dokumente

- [Technisches Datenblatt TNV \(PDF, englisch/italienisch\)](#)
- [Installationsanleitung \(PDF\)](#)
- [Bedienungs- und Wartungsanleitung \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Betriebstemperatur °C:	bis 350
Gerätetyp:	Tischgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	400 x 600 x 90
Leistungsaufnahme kW:	7,4
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	TNV Tunnel ventiliert
Steuerung:	digital
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Breite mm:	1340
Tiefe mm:	1100
Höhe mm:	480