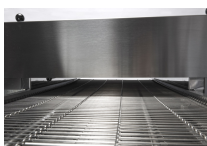


Übersicht

Pizza Group TN 38/45 Durchlaufofen statisch, Band 38 cm

Pizza Group

Produktnummer: P09TN10003



Beschreibung

Der **TN 38/45** ist ein kompakter **Durchlaufofen mit Ober- und Unterhitze**: Band 38 cm breit, Backkammer 38 x 45 cm, 7,5 cm hoch, bis **450 °C**. Das Produkt läuft auf dem Chromstahl-Gitterband durch die Kammer, die Durchlaufzeit ist von 30 Sekunden bis 15 Minuten einstellbar. Richtwert: rund **30 Pizzen Ø 30 cm pro Stunde**.

Ober- und Unterhitze werden **getrennt über zwei Thermostate** geregelt, ein Auffangblech am Auslauf liegt bei. Mehrere Produkte lassen sich gleichzeitig durchlaufen lassen – Pizza, Focaccia, Panini, Toast, Aufwärmen von Vorgebackenem.

Anschlussleistung **5,6 kW** (3,2 kW oben, 2,4 kW unten) an 400 V 3N. Aussenmasse 121 x 66 x 35 cm, Gewicht 41 kg. Für Bars, Take-away, Imbiss und kleine Küchen, die einen einfachen Durchlaufofen ohne Umluft brauchen.

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

Dokumente

- [Technisches Datenblatt TN 38/45 \(PDF, italienisch\)](#)
- [Installations- und Bedienungsanleitung \(PDF\)](#)

Produktinformationen

Technische Daten

Betriebstemperatur °C:	bis 450
Gerätetyp:	Tischgerät
Kammergrösse BxTxH mm:	380 x 450 x 75
Leistungsaufnahme kW:	5,6
Material:	Chromstahl
Produktlinie:	TN Tunnel statisch
Steuerung:	mechanisch
Wärmequelle:	Elektro
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Breite mm:	1210
Tiefe mm:	660
Höhe mm:	350