

CT 2512

2512 Kurzband

2512 Langband



CT 2512 Kurzband mit programmierbarer Digital-Steuerung.

Eigenschaften

- Kleinster professioneller Digital-Durchlauf-Ofen für platzsparende einfache Aufstellung im Counter- und Rückbereich
- Ersetzt konventionelle Küchengeräte wie Salamander, Griddleplatte, Friteuse und Backofen
- Leistungsstarker Durchlaufbandofen für bis zu 40 Pizzen pro Stunde bei 4 Minuten Backzeit
- Ideal zum Erhitzen, Kochen, Backen und Zubereiten knuspriger Produkte
- Perfekt für Frontcooking-Bereich durch Stapelbarkeit und fahrbares Untergestell (optional)
- Innovative, einfach zu bedienende Digitalsteuerung und Digitalanzeige von Temperatur und Zeit
- Mit Ein-/Aus-Schalter und Digital-Touchpanel zur Temperatur- und Bandgeschwindigkeitsreglung
- 4 programmierbare Menü-Buttons
- Sehr hoher Wirkungsgrad auch bei niedriger Temperatur dank Impingement-Technologie
- Zirkulierende Heißluft wird punktgenau mit sehr hoher Geschwindigkeit und Energiedichte über Produktoberfläche geleitet und zu 90% recycelt
- Hervorragende, immer gleich bleibende, außen knusprige, innen saftige Produktqualität mit optimaler Bräunung
- Kontinuierlicher Banddurchlauf für perfekte Garergebnisse ohne Beaufsichtigung
- Laufrichtung des Bandes durch Tastendruck umkehrbar
- Bandgeschwindigkeit stufenlos einstellbar (30 Sekunden bis 15 Minuten Durchlaufzeit)
- 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)

Lieferausstattung

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

Counter-Top Durchlauföfen

Impingement-Technologie

Produkt

Die vielseitigen und leistungsstarken Elektrodurchlauföfen mit Digitalsteuerung eignen sich ideal für die schnelle Zubereitung von Pizzen, Baguettes, Brezeln, Knoblauchbrot etc. auf kleinstem Raum.

Vorteile

- 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

Sonderausstattung

- + Großer Lüfter (leise Version, 35 dB) ohne Aufpreis wählbar
- + Verlängertes Transportband für Langbandversion (Bandmaß: 1270 x 410 mm)
- + Fahrbares Untergestell 705 mm hoch

Zubehör

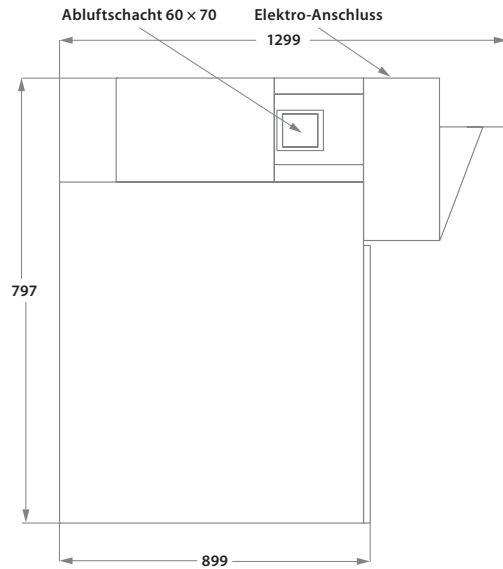
- + Belegtische
- + Warmhalte-Displays und -Ausgabestationen
- + Teigausrollmaschinen
- + Pizzaschneider, -pfannen, -netzgitter
- + Weiteres Zubehör

CT 2512

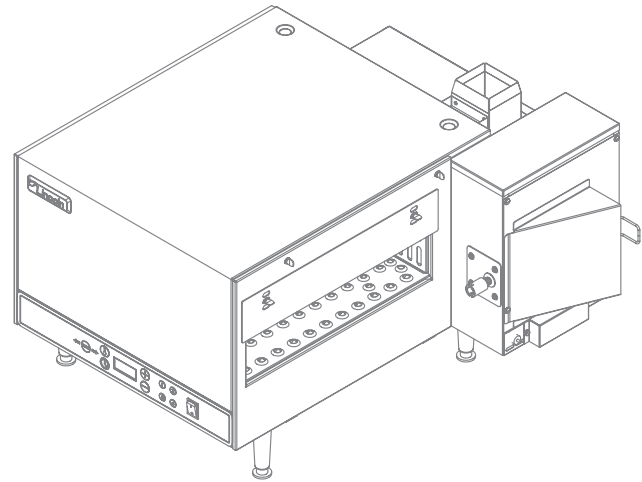
2512 Kurzband
2512 Langband

Counter-Top Durchlauföfen

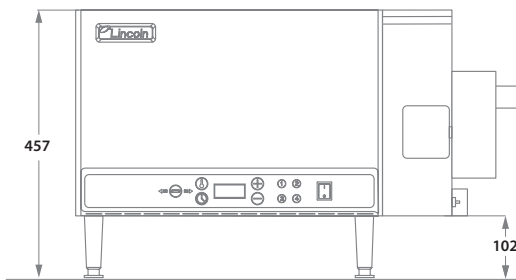
Impingement-Technologie



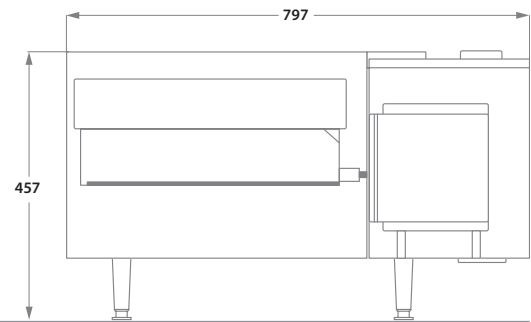
Draufsicht



3D-Ansicht



Frontansicht



Seitenansicht

Alle Angaben in mm

Technische Daten

Modell	CT2512 Kurzband	CT2512 Langband
Heizleistung	6,1 kW	6,1 kW
Elektro-Anschluss*	400 V / 3 Ph N E	400 V / 3 Ph N E
Abmessungen (BTH)	899 × 797 × 457 mm	1269 × 797 × 457 mm
Wärmeabgabe sensibel/latent	549 / 4270 Watt	549 / 4270 Watt
Abluftmenge	700 m ³ /h	700 m ³ /h
Temperatur	bis 315° C regelbar	bis 315° C regelbar
Gewicht	70 kg	70 kg
Bandmaß	410 × 900 mm	410 × 1260 mm
Backbereich	410 × 520 mm	410 × 520 mm
Bandgeschwindigkeit	30 Sek. - 15 Min.	30 Sek. - 15 Min.
Produktion**	30 - 40 Pizzen/Std.	30 - 40 Pizzen/Std.
Backzeit Pizza	4 min.	4 min.

* Andere Spannungen auf Anfrage ** bis zu Angabe, bezogen auf Pizza mit 4 Minuten Backzeit und 26 cm Durchmesser

Bei der Aufstellung der Geräte sind die jeweils gültigen Bestimmungen zu beachten. Irrtümer und technische Änderungen vorbehalten.

Manitowoc
Deutschland GmbH

Auf der Weih 11
35745 Herborn

T. 0 27 72 58 05 0
F. 0 27 72 58 05 70

E. info@manitowoc-de.com
I. www.manitowoc-de.com

