



Mix 3

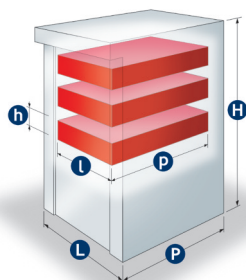
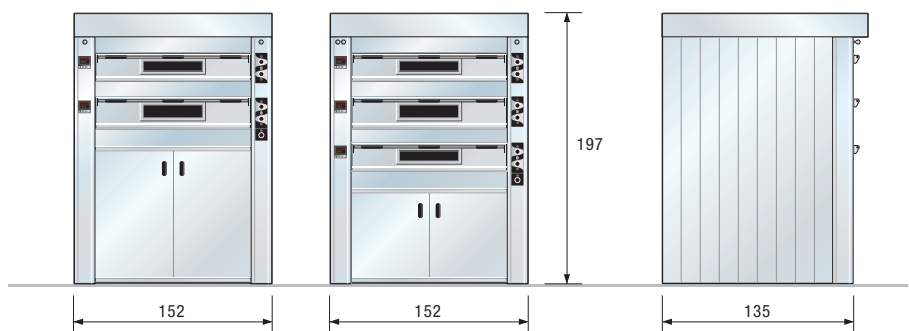


BACKÖFEN FÜR LÄNGLICHE PIZZA AUF BACKBLECH

Die Backöfen der Serie MIX sind jeweils mit 2 und 3 Backkammern sind zwei verschiedenen Höhen ausgestattet, um den werschiedenen Verwendungsarten gerecht zu werden. Beide Modelle können mit elektromechanischen oder elektronischen Bedienelementen versehen werden.



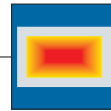
Alle Backöfen der Serie MIX können mit elektromechanischen oder elektronischen Bedienelementen versehen werden.



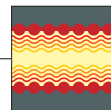
Modell	Außenabmessungen			Innenabmessungen			Leistung		Gewicht
	L	P	H	l	p	h	min	max	
Mix3	152	135	197	102	105	12/18/12	10	30	1.000



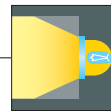
Monolithischer, robuster und kompakter Aufbau, vollständig aus Edelstahl gebaut. Wird bei den Standard-Konfigurationen mit zwei und drei übereinander liegenden Backkammern, je nach den verschiedenen Produktionskapazitäten mit unterschiedlichen Abmessungen hergestellt.



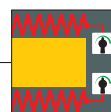
Backkammer zum selbständigen Arbeiten mit vollkommen unabhängigen Funktionen und Bedienelementen ausgelegt. Die im Ofen berechnete Dämmung und der hohe Wert der verwendeten Isolierung tragen zu einer hohen Energieeinsparung bei und beschränken die Wärmeverluste.



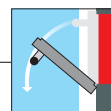
Die elektrischen Widerstände aus Nickel-Chrom-Legierung befinden sich in dazu vorgesehenen Rahmen, die sich auf der gesamten Oberfläche des Bodens und der Decke der Backkammer erstrecken. Die besondere Anordnung sichert die gleichmäßigere Ausbreitung der Wärme, die Fähigkeit zur Aufrechterhaltung der Temperatur und eine höhere Effizienz beim Backvorgang.



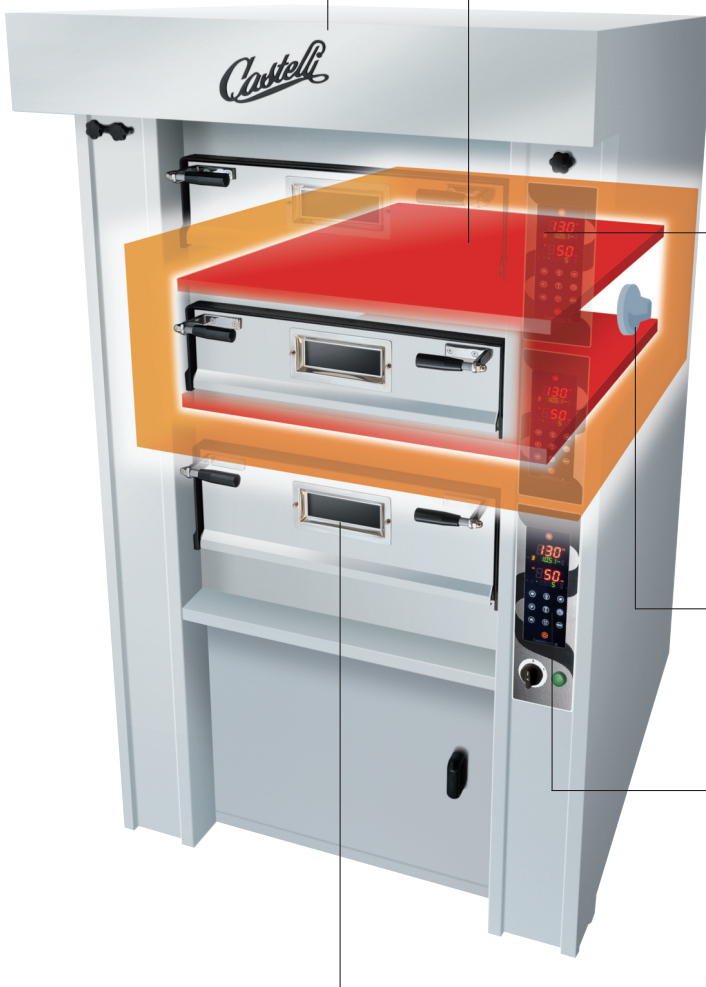
Die Beleuchtung im Inneren erfolgt mittels Halogenleuchten zu 12V, die von einem Schirm mit doppeltem gehärtetem Kristall geschützt sind.



Die Ausstattung mit elektromechanischen Bedienelementen oder elektronischem Steuergerät unabhängiger Art für jede Kammer ermöglicht eine getrennte Regelung der Wärmeabgabe zwischen Decke und Boden.



Fronttür mit Klappöffnung und robusten ergonomischen Griffen. Gehärtetes Glas, das einen Einblick in das Innere der Garkammer bietet.



Alle Geräte, die Bedienelemente und die Ausstattungen sind so positioniert und strukturell vorgerüstet, dass sie die Bedienbarkeit, die Reinigung und die Wartung bei vollkommener Sicherheit gemäß den diesbezüglich geltenden Bestimmungen erleichtern.