

backmax **Untergestell**

Heißluftbackofen mit edler Optik zum Schaubacken für ofenfrisches Gebäck

backmax **leichte Reinigung**
Service freundlich

Heißluftbackofen mit edler Optik zum Schaubacken für ofenfrisches Gebäck



Untergestell (1)

Untergestell (1)	Etagenfach (ET6)
Maße (B/T/H) in mm	600 x 690 x 300
Blechablagen	6 (2x3)
Vorbereitungslade	nein

Untergestell (2)	Fahrbares Untergestell (FU)
Maße (B/T/H) in mm	600 x 690 x 1000
Blechablagen	20 (2x10)
Vorbereitungslade	nein

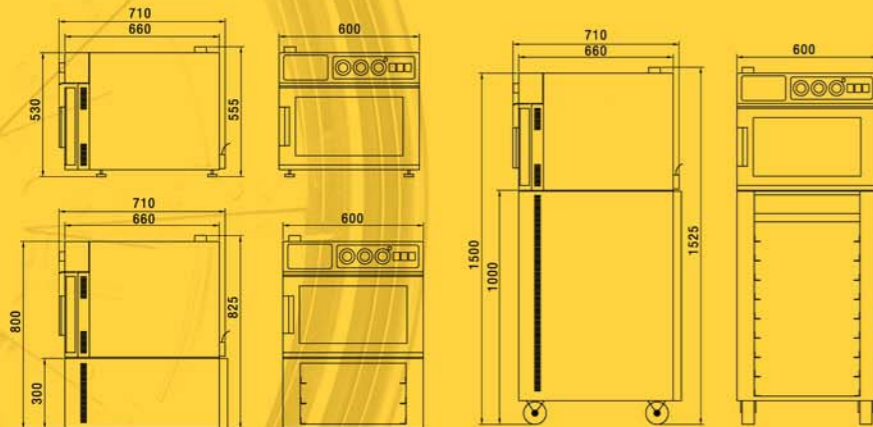
Untergestell (3)	Fahrbares Untergestell (FUL)
Maße (B/T/H) in mm	600 x 690 x 1000
Blechablagen	16 (2x8)
Vorbereitungslade	Ja, auf Wunsch mit zusätzlicher Zutatenlade für 6 Einsatzbehälter



Untergestell (3)
mit Zutatenlade



Untergestell (3)
mit Zutatenlade





manuelle Steuerung



einfach zu wechselnde Halogenbeleuchtung



Individuell stapelbares backsystem Platzbedarf nur 0,4m²

backmax (343 DP)

- stapelbarer microprozessorgesteuerter Backofen
- einfachste Bedienung durch Multifunktionsdrehknopf, Display und selbstfragende Menüsteuerung
- automatischer Türöffner
- integrierter 4 Liter Wassertank, Anzeige für Wassermangel
- leicht zu reinigende Doppelverglasung mit Klappmechanismus
- allseits runde Hygienebackröhre
- einfach entnehmbare Backblechauflagen
- Schwadenabzug, Nachbackfunktion, serielle Schnittstelle
- stapelbar, auf Wunsch mit Fixwasseranschluss!
- 30 Backprogramme mit je 5 Backphasen, je Phase Backzeit, Temperatur, Ventilatorumdrehzahl, Beschwadung und Ventilatorstop parametrierbar



backsystem individuell zusammenstellbar

leichte Reinigung
Service freundlich

01 Schwadenvernichter

02 Backmax 343 DP

30 Backprogramme mit je 5 Backphasen, Backzeit, Temperatur, Beschwadung, Ventilatorumdrehzahl und -stop, 3 Bleche 34 x 44cm
Elektrischer Anschluss: 230V/50Hz 3,2kW
optional mit Türanschlag links oder rechts

03 Leberkäseofen (OTLK)

Backfläche: 350 x 350mm
Elektrischer Anschluss: 230V/50Hz 600W
optional mit Türanschlag links oder rechts

04 Schneidelade mit Edelstahlschubladenführungen und Polyamid Schneidebrett

05 Pizzaofen (OTPO)

Backfläche 350 x 350mm
Elektrischer Anschluss: 230V/50Hz 2,2kW
optional mit Türanschlag links oder rechts

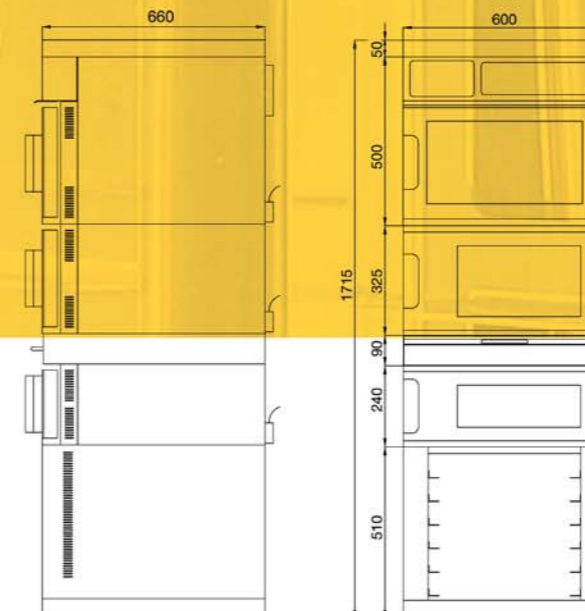
06 Untergestell UG 6

12 Backbleche 34 x 44cm



Sonderfarben auf Anfrage*, technische Änderungen vorbehalten

Details	Aussenmaße (B/T/H) in mm	Anschlußwert	3 Bleche	Gewicht
	600 x 680 x 530	230 V / 50 Hz 3,2 kW	440 x 340 mm	55 kg



01 Schwadenvernichter

02 Systemofen/
Backmax 343 DP

03 Leberkäseofen OTLK

04 Schneidelade

05 Pizzaofen OTPO

06 Untergestell UG 6



Schneidelade



leicht zu reinigende Doppelglastür



Integrierter Wassertank



Vorbereitungslade mit 2 Schütten



Hygienebackröhre

backsystem