



Ultra-Max Gas
Conveyor Oven



Ultra-Max Electric
Conveyor Oven



Mini-oven
Conveyor Oven



Pre-oven
Conveyor Oven

Technische Information 2015



Modelle	Masse (BxTxH)	Backkammer (BxTxH)	Theor. Std.-Leistung	Volt	kW	Ampère	Gewicht
210HX	787 x 392 x 355 mm	428 x 254 x 63 mm	31 Pizzen Ø 230 mm	240 V AC	2.8	15	18 kg
214HX	787 x 494 x 355 mm	428 x 355 x 63 mm	14 Pizzen Ø 300 mm	240 V AC	4.0	20	20 kg
314HX	983 x 539 x 400 mm	546 x 407 x 90 mm	16 Pizzen Ø 300 mm	400 V 3N AC	5.4	10	52 kg
318HX	983 x 632 x 400 mm	546 x 502 x 90 mm	16 Pizzen Ø 400 mm	400 V 3N AC	6.2	10	59 kg
StSp2	Zwischenstück für 2 Stk. 210HX oder 214HX übereinander platziert			für Tischmodelle			
StSp3	Zwischenstück für 2 Stk. 314HX oder 318HX übereinander platziert			für Tischmodelle			
SuFe2	Spezielles horizontales Zusatzbeladeblech für 210HX oder 214HX						
StStSt	CNS-Untergestell (4 Beine + 4 Räder)		für alle obigen Modelle				
UM1833A	945 x 772 x 508 mm	612 x 481 x 101 mm	20 Pizzen Ø 400 mm	400 V 3N AC	6.4	12	81 kg
UM1850A	1270 x 772 x 508 mm	612 x 481 x 101 mm	20 Pizzen Ø 400 mm	400 V 3N AC	6.4	12	88 kg
UM1850AT	1270 x 772 x 508 mm	612 x 481 x 101 mm	20 Pizzen Ø 400 mm	400 V 3N AC	6.4	12	88 kg
UM1854	1539 x 998 x 1100 mm	612 x 481 x 89 mm	25 Pizzen Ø 400 mm	240 V AC	40'000 BTU	10	123 kg
ES-UM-1854	Standart-Unterbaugestell für Gasmodell						
ES-UM1854L	Unterbau für Gasmodell bei 3 Öfen übereinander						
ES-UM36S	Unterbau zu Elektro-Durchlauföfen						
SM-CAST	Rollen-Set (4 Stk.)						