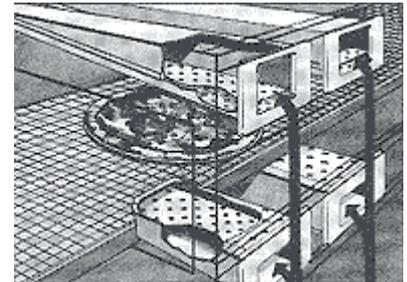
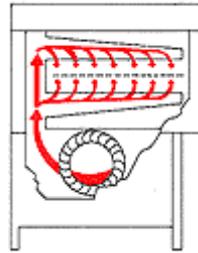


**Michael W. Buder**  
**Middleby Marshall Schweiz - Verkauf + Service + Schulungen**  
**Generalvertretung für die Schweiz**

### Ofen-Ausführung

Ihr Ofen muss Ihren individuellen Bedürfnissen angepasst werden. Middleby Marshall's Durchlauföfen bieten Ihnen je nach Bedarf verschiedene Einstellungen an:

- Bis zu 6 Heizzonen über und unter dem Produkt.
- Eine Vielzahl von „Jet Sweep“ -Einstellungen und Ausführungen sind erhältlich.
- Zusätzliche Eingangs- und Ausgangs-Blenden und – Überdachungen helfen Ihnen, die Innentemperatur des Produktes zu erhöhen, ohne es weiter zu bräunen.



### Konstante Ofenleistung

Um eine konstante Leistung zu erzielen, benötigt ein normaler Ofen nicht nur gleichmässige Hitzeverteilung, sondern auch die Bedienung durch geschultes Personal. Nachdem Ihr Durchlaufofen Ihren individuellen Bedürfnissen angepasst worden ist, ist nur noch eine regelmässige Reinigung erforderlich. Da der Durchlaufofen vollkommen automatisiert ist, braucht man kein ausgebildetes Personal. Ihr Küchenchef kann die Qualitäts-Produkte Stunden vorher vorbereiten, so dass für die effektive Zubereitung im Ofen auch weniger qualifiziertes Personal eingesetzt werden kann.

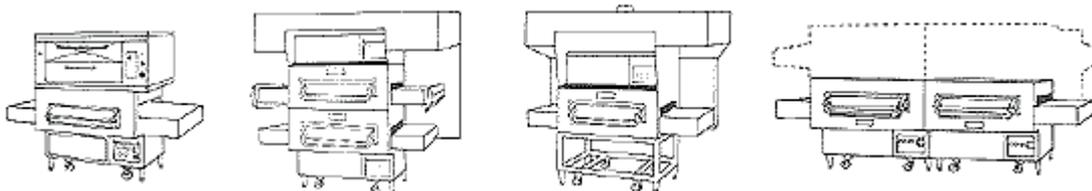
Die gleich bleibende Leistung wird durch folgende Faktoren gewährleistet: Ruhig laufende Ventilatoren für eine gleichmässige Luftzufuhr.

- Förderband-Geschwindigkeitsregelung im Bereich von 1 % ( $\pm 4$  Sek. in 6 Min.).
- Temperaturkontrolle im Bereich von 1 % ( $\pm 2,5^\circ$  bei  $240^\circ$  C).
- Zusätzlich erhältlich ist eine Code-Sperre für Förderband-Geschwindigkeitsregulierung, sowie Temperaturkontrolle, um unbefugte Manipulationen zu verhindern.

### Vielseitigkeit der Öfen

Die Durchlauföfen bieten Ihnen grossen Spielraum bei der Zubereitung von verschiedenen Menu-Gerichten zur gleichen Zeit. Sie können Produkte mit der gleichen Temperatur, aber mit verschiedenen Backzeiten, mit unserem Dual-Förderband (SplitBelt) backen, welches Sie zusätzlich bestellen können.

Wenn Sie grössere Mengen zubereiten müssen, können Sie mehrere Durchlauföfen aufeinander stellen und diese mit verschiedenen Temperaturen, Zeiten und „Jet Sweep“ - Einstellungen laufen lassen. Durchlauföfen können mit Ihrem Geschäft wachsen. Unsere Tandem-Modelle erhöhen Ihre Back-Kapazität um mehr als das Doppelte. Alle zusätzlich erhältlichen Teile zu unseren Durchlauföfen, wie auch Tandem- und Dual-Förderbänder, können bei Ihnen an Ort und Stelle eingebaut werden.



**Unterer Durchlaufofen mit einem normalen aufgesetzten Backofen**

**Doppelter Durchlaufofen**

**Oberer Durchlaufofen auf einem Gestell**

**Durchlaufofen-Tandem unterstützt obere Durchlauföfen oder normale Backöfen**