

**Exzellente Durchlauföfen**

**Bagel - Kapazität**

**Abmessungen der Bagels:** rund,  $\varnothing$  127 mm

**Backzeit:** 8 Minuten

**Backtemperatur:** 185 / 200 ° C

<b>Modell</b>	<b>Stunden Produktion</b>		<b>6 Stunden Produktion</b>		<b>8 Stunden Produktion</b>	
	<b>Einheit</b>	<b>Dutzend</b>	<b>Einheit</b>	<b>Dutzend</b>	<b>Einheit</b>	<b>Dutzend</b>
<b>PS 540</b>	360	30	2'160	180	2'880	240
<b>PS 540 D</b>	720	60	4'320	360	5'760	480
<b>PS 540 7</b>	720	60	4'320	360	5'760	480
<b>PS 540 T-D</b>	1'440	120	8'640	720	11'520	960
<b>PS 360</b>	495	41	2'970	248	3'960	330
<b>PS 360 D</b>	990	82	5'940	495	7'920	660
<b>PS 360 T</b>	990	82	5'940	495	7'920	660
<b>PS 360 T-D</b>	1'980	165	11'880	990	15'840	1'320
<b>PS 360-Tri</b>	1'485	123	8'910	743	11'880	990
<b>PS 360-Quad</b>	1'980	165	11'880	990	15'840	1'320
<b>PS 360 WB70</b>	840	70	5'040	420	6'720	560
<b>PS 360 WB70-D</b>	1'680	140	10'080	840	13'440	1'120
<b>PS 570-1</b>	630	52	3'780	315	5'040	420
<b>PS 570-2</b>	1'260	105	7'560	630	10'080	840
<b>PS 570-3</b>	1'890	158	11'340	945	15'120	1'260
<b>PS 570-4</b>	2'520	210	15'120	1'260	20'160	1'680

**Beachten Sie:** Rezeptvariationen und verschieden dicke Bleche (wenn benutzt) beeinflussen die Backzeit und den Produktionsausstoss. Die Produktionszahlen variieren dementsprechend.