

# F&B Tec GmbH

## die **STAR® Holman®** ULTRA MAX™ Durchlauföfen



# ULTRA MAX™



Die STAR Holman Durchlauföfen sind einfach ideal für die Zubereitung von leckeren Pizzen, Sandwiches, Cookies, Überbackenem, uvm.

### **F&B Tec GmbH**

Food & Beverage Equipment

Gutsweg 2  
09221 Neukirchen

Tel.: 0371 / 262 00 40  
Fax: 0371 / 262 00 41  
E-Mail: [office@f-b-tec.de](mailto:office@f-b-tec.de)  
Web: [www.f-b-tec.de](http://www.f-b-tec.de)



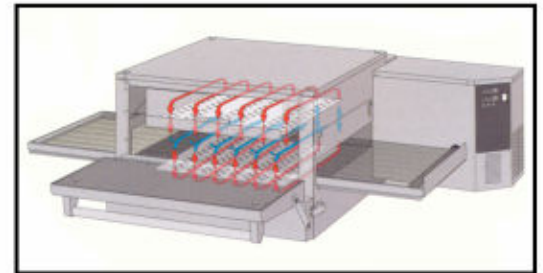
[www.f-b-tec.de](http://www.f-b-tec.de)

Hochleistungsdurchlauföfen  
mit hocheffizienter Umlufttechnologie

# die **ULTRA-MAX**<sup>TM</sup> Impingement Öfen (Heißluft)



UM 1850



Funktionsprinzip des Ofens

Durch hunderte Düsen wird die heiße Luft direkt auf das Gargut geleitet. Gleichbleibende Bandgeschwindigkeit und Temperatur gewährleisten ein exzellentes Ergebnis.

- Sehr effizienter Hitzetransfer
- Digitale Kontrolle für Bandgeschwindigkeit & Temperatur
- Edelstahl-Förderband bis 81cm Breite und einer Länge bis 231cm
- Verfügbar mit Gas- und Elektroanschluß
- Stapelbar
- Enorm vielseitig zum Garen, Überbacken, Aufwärmen etc.
- Sehr einfache Bedienung nur einstellen - abwarten - FERTIG



UM 3240

- **Ideal für:**
  - Pizza
  - Sandwich
  - Fisch
  - Fleisch
  - und vieles mehr



## Übersichtstabelle

STAR® Holman® Durchlauföfen

Model Art.Nr.	Maße (L x T x H) in cm	Transportband (B x L) in cm	Produktöffnung Höhe in cm	Gewicht in kg	Heizelemente Oben / Unten	Anschluß Volt / Watt
<b>MINIVEYOR® Conveyor Öfen</b>						
210HX	92,4 x 39,2 x 35,5	25,5 x 79	3,8 bis 7,7	18kg	2 / 2	220V / 2800W
214HX	92,4 x 49,4 x 35,5	35,5 x 79	3,8 bis 7,7	20kg	2 / 2	220V / 4000W
<b>PROVEYOR® Conveyor Öfen</b>						
314HX	152,4 x 54 x 40	35,5 x 96,5	3,8 bis 10,2	40kg	4 / 5	380V / 5400W
318HX	152,4 x 63,2 x 40	46,5 x 96,5	3,8 bis 10,2	44kg	4 / 5	380V / 6200W
<b>ULTRA MAX™ - Electric Impingement Öfen</b>						
UM1833	76,2 x 77,2 x 50,8	48,1 x 76,2	10,2	81,9kg	-	380V / 6400W
UM1850	127 x 77,2 x 50,8	48,1 x 127	10,2	88,6kg	-	380V / 6400W
UM1850T	127 x 77,2 x 50,8	48,1 x 127 (Teflon)	10,2	88,6kg	-	380V / 6400W
<b>ULTRA MAX™ - Gas Impingement Öfen</b>						
UM1854	153,9 x 99,9 x 59,2	45,7 x 137,1	8,89	122,5kg	-	Gas
UM3240	203,7 x 153,7 x 109,5	81,3 x 193	8,89	325,9kg	-	Gas
UM3255	240,3 x 153,7 x 109,5	81,3 x 231	8,89	375,9kg	-	Gas



Miniveyor Serie



Proveyor Serie



ULTRA MAX Serie

**F&B Tec GmbH**  
Food & Beverage Equipment

Gutsweg 2  
09221 Neukirchen

Tel.: 0371 / 262 00 40  
Fax: 0371 / 262 00 41  
E-Mail: office@f-b-tec.de  
Web: www.f-b-tec.de



schnell  
stapelbar  
platzsparend  
einfach vielseitig