

F&B Tec GmbH

die **STAR® Holman®** Miniveyor® und Proveyor® Durchlauföfen

✓ Die kleinere Alternative
mit Quarz Infrarotheizung.

Mini-, Proveyor®



Der kleine Durchlaufofen zur schnellen
Zubereitung von Snacks und kleinen
Speisen.



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



www.f-b-tec.de

Die kleineren Varianten
der STAR Holman Durchlauföfen.

die STAR[®] Holman[®] Miniveyor[®] und Proveyor[®] Durchlauföfen



Als Wärmequelle dienen hier schnell aufheizende Quarz-Infrarot-Lampen. Da Ober- und Unterhitze separat einstellbar sind, erreichen Sie immer ein optimales Ergebnis. Auch die Bandgeschwindigkeit ist mit einem Dreh regelbar.

Dank der patentierten Wärmeisolierung bleibt der Ofen während des Betriebes aussen kalt.

Die Öfen sind erhältlich mit einer Bandbreite von 25cm bis 45cm und einer Länge von 77cm bis 95cm.



Ideal für:

- Sandwich
- Pizza
- Pizzaslices
- etc.



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
MINIVEYOR® Conveyor Öfen						
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
PROVEYOR® Conveyor Öfen						
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
ULTRA MAX™ - Electric Impingement Öfen						
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
ULTRA MAX™ - Gas Impingement Öfen						
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