W. MEIER GMBH
GROSSKÜCHENTECHNIK

EDGE OVENS

EDGE2440E-G2

24” WIDE BELT · 40” LONG CHAMBER

Der EDGE 2440 verfügt über ein 60,96 cm breites Band mit einer 101,6 cm langen Backkammer. Ideal für Restaurants mit kleinen Küchen und begrenztem Platzangebot. Der EDGE2440 ist auch der perfekte Ofen für Verkaufsstellen, die hauptsächlich 30,48 cm (12 Zoll) Pizzen anbieten.

Das innovative Design und die Komponentenqualität ermöglichen es dem EDGE2440, eine extrem schmale Stellfläche beizubehalten, die in Bezug auf die Raumausnutzung im Vergleich zu ähnlichen Spezifikationsofen von Konkurrenzherstellern unübertroffen ist.

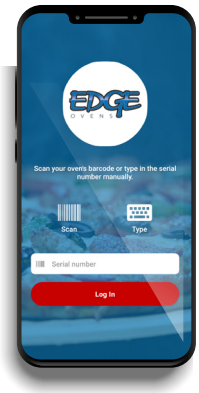
Alle EDGE-Modelle verwenden einen durch Inverter angetriebenen Direktantriebsmotor, der im Vergleich zu riemengetriebenen Lüftungssystemen eine besonders leise Arbeitsweise bietet. Die Bedienung des Ofens im Frontbereich ist kein Problem mehr, was die Flexibilität bei der Küchengestaltung und der Ofenposition weiter erhöht.

Die intelligenten Festkörper-Heizelemente steuern den Stromverbrauch präzise und passen sich den Anforderungen an den Ofen an. EDGE hat den Ofen zudem an den Endpaneelen und am gesamten Ofengehäuse stark isoliert, um sicherzustellen, dass die Wärme dort bleibt, wo sie hingehört - im Ofen! Dies reduziert den Energieverbrauch und somit Ihre Energierechnungen.

Der innovative G2-Controller von EDGE bietet dem Bediener eine neue und intuitive Möglichkeit, mit seinem Ofen zu interagieren. Der robuste Touchscreen ermöglicht einfache Einstellungen für Zeit, Temperatur, Hauptventilator und Bandrichtung sowie das Erstellen von Rezepten, den USB-Datentransfer und detaillierte Fehlerdiagnosen und Systemüberwachung. Dies verbessert die Zuverlässigkeit der EDGE-Öfen und den Kundensupport weiter.

MERKMALE UND VORTEILE

- Robuster Touchscreen-G2-Controller mit detaillierter Fehlerdiagnose, Rezepterstellung, USB-Datenübertragung und EDGE-App-Interaktivität.
- Festkörper-Heizelemente bieten unübertroffene Temperaturkontrolle und Energieeffizienz.
- Stapelbar bis zu drei Öfen hoch, mit bedienerfreundlichen Arbeitsflächen für das Förderband.
- Bürstenloses Förderbandsystem mit automatischer Erkennung und Abschaltung bei Förderbandstau.
- Umkehrbare Bandrichtung (über G2-Controller).
- Modulares und abnehmbares Steuerungsschrank.
- Frontladescheibe.
- Abnehmbare Krümelwannen.
- Isolierte und abnehmbare Endpaneele.
- Optionale geteilte Bänder mit individuell steuerbaren Geschwindigkeitseinstellungen.
- Förderbandgeschwindigkeitsbereich von 3:00 bis 30:00 Minuten.
- Hochwertige Edelstahlkonstruktion innen und außen, hergestellt nach genauen Toleranzen.



OPTIONAL FEATURES

- Optionale geteilte Bänder mit individuell steuerbaren Geschwindigkeitseinstellungen
- Rohrleitungen und Halterungen für das Brandschutzsystem
- Edelstahl-Kühlfassade vorne
- Farbige Kühlfassade vorne zur Anpassung an Markenpanetones
- Auf Wunsch Steuerschrank auf der linken Seite
- Hochgeschwindigkeits-Förderbandbereich mit der Möglichkeit eines 2-Minuten-Backens.

CE

WARRANTY 5 YEARS WARRANTY

www.meierservice.com
Tel: +49-8131-2928660

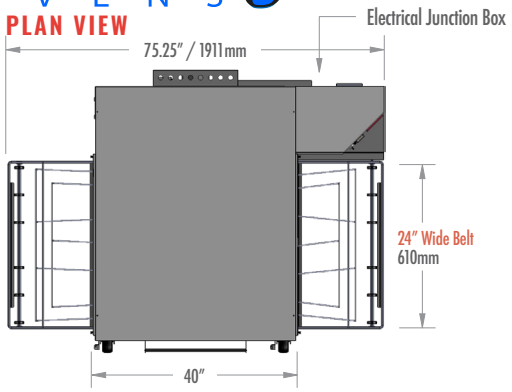
W. MEIER GMBH
GROSSKÜCHENTECHNIK

EDGE OVENS

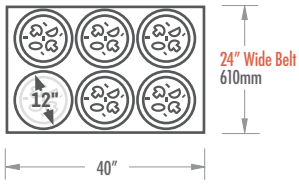
EDGE2440E-G2

24" WIDE BELT · 40" LONG CHAMBER

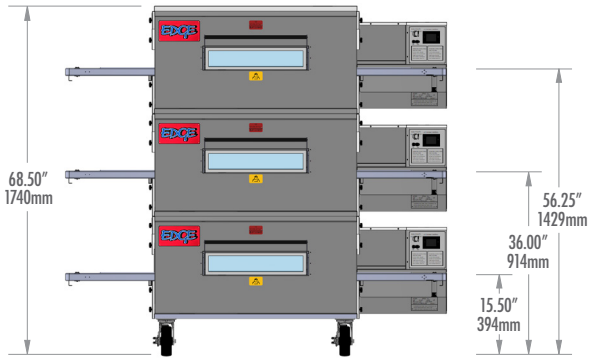
PLAN VIEW



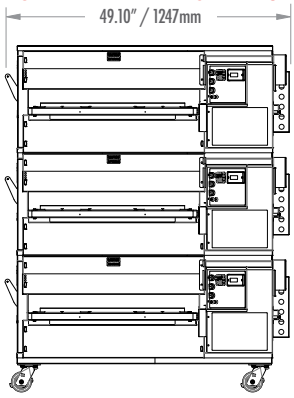
MEDIUM PIZZA (12") LOADING PLAN



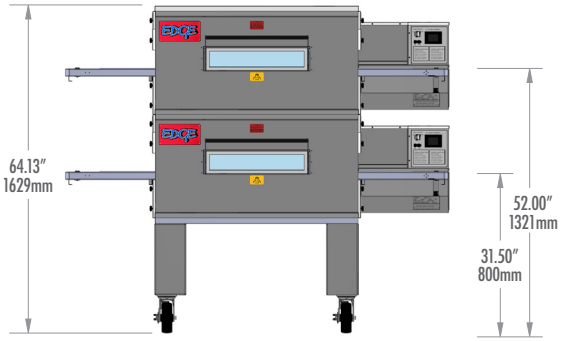
FRONT VIEW - EDGE2440-3



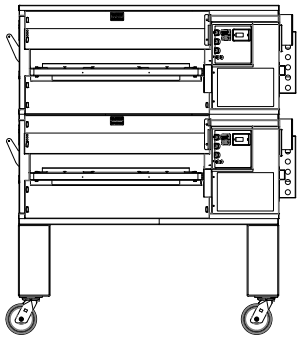
SIDE VIEW - EDGE2440-3



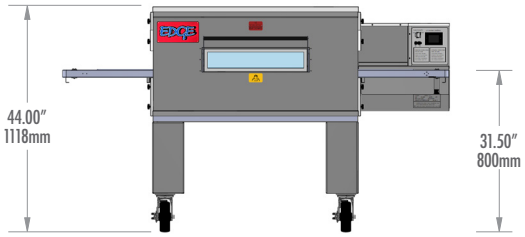
FRONT VIEW - EDGE2440-2



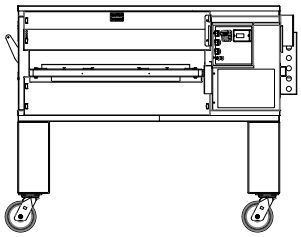
SIDE VIEW - EDGE2440-2



FRONT VIEW - EDGE2440-1



SIDE VIEW - EDGE2440-1



MODEL	DECKS	BELT WIDTH	CHAMBER LENGTH	DIMENSIONS (W X D X H)	SHIPPING WEIGHT
EDGE2440E-1	1	24" (610mm)	40" (1016mm)	75.25" x 49.10" x 44.00" / 1911 x 1247 x 1118mm	810lbs / 367kg
EDGE2440E-2	2	24" (610mm)	40" (1016mm)	75.25" x 49.10" x 64.13" / 1911 x 1247 x 1629mm	1620lbs / 735kg
EDGE2440E-3	3	24" (610mm)	40" (1016mm)	75.25" x 49.10" x 68.50" / 1911 x 1247 x 1740mm	2430lbs / 1102kg

EDGE OVENS EDGE2440E-G2

24” WIDE BELT · 40” LONG CHAMBER

ELEKTRISCHER DIENST

Jedes Backofendeck erfordert eine dedizierte elektrische Versorgung, wie sie durch den Bereichstyp (USA oder international) vorgegeben ist. Für jedes Deck sollte ein dedizierter, angemessen dimensionierter Leistungsschutzschalter vorgesehen werden. Der Neutralleiter muss am elektrischen Anschluss geerdet sein und die Steckdose muss ordnungsgemäß polarisiert sein. Spannung, Phase und Hertz sollten vor der Inbetriebnahme des Ofens überprüft werden.

EMPFOHLENE MINDESTABSTÄNDE

Bitte lassen Sie mindestens 6" (152 mm) Platz hinter dem Ofen zu brennbaren Oberflächen. Es wird empfohlen, zusätzlich 24" (610 mm) Freiraum auf der rechten Seite des Ofens zu lassen, um Zugang zu den Ofenkomponenten für Wartungszwecke zu ermöglichen. Es wird auch dringend empfohlen, dass andere Kochgeräte (insbesondere Fritteusen) mindestens 24" vom Bedienungsschrank des Ofens entfernt sind, um das Eindringen von Fett zu vermeiden.

BELÜFTUNG

Belüftung ist bei allen Öfen erforderlich. Lokale Vorschriften haben Vorrang. Eine motorbetriebene Ablufthaube ist erforderlich, um Hitze und fettbeladene Dämpfe abzuführen. Vorkehrungen müssen getroffen werden, um mindestens 80 % der abgeführten Luftmenge aus dem Gebäude wieder aufzufüllen. Die Hauben- und HVAC-Installation muss den örtlichen Bau- und Mechanikkodes entsprechen.

Wir empfehlen, bei Verwendung einer Ablufthaube im Kuppelstil, dass diese den Ofen mindestens um 12" (305 mm) in jede Richtung überragt. Die empfohlene Haubengröße* für einen EDGE2440 in Einzel-, Doppel- oder Dreifachausführung beträgt 96" (2438 mm) [B] x 60" (1524 mm) [T] x 24" (610 mm) [H].

*Bitte immer die örtliche Behörde auf Einhaltung prüfen, bevor Sie ein Haubensystem kaufen.

Elelktrische Spezifikationen (Pro Deck)

SPANNUNG	PHASE	FREQUENZ	MAC. AMPERE	KW	STD. BEWERTUNG	VERSORGUNG
380V	3	50Hz	35.3	23.3	79,502	4-polig, 5-adrig (3 Phasen, 1 Neutralleiter und 1 Erdung))
415V	3	50Hz	38.4	27.6	94,175	4-polig, 5-adrig (3 Phasen, 1 Neutralleiter und 1 Erdung)

EDGE OVENS EDGE2440E-G2

24” WIDE BELT · 40” LONG CHAMBER

GARANTIE

Alle neuen EDGE-Öfen, die in den Vereinigten Staaten installiert werden, sind ab dem Datum der Inbetriebnahme oder der Überprüfung mit einer fünf (5) Jahre Teile- und Arbeitsgarantie versehen, oder ab dem sechsundsechzigsten (62.) Monat nach dem Kaufdatum, je nachdem, welches Ereignis zuerst eintritt (nur USA). Alle in anderen Ländern als den Vereinigten Staaten installierten Öfen haben eine Garantie von fünf (5) Jahren für Ersatzteile, die Länge der Arbeitsgarantie wird vom örtlichen Vertriebspartner bestätigt.

Alle Garantien unterliegen den auf Anfrage erhältlichen Geschäftsbedingungen.

ANZAHL DER PIZZEM PRO STUNDE PRO OFENDECKE

EDGE MODEL	PIZZA SIZE	BACKZEIT (MINUTEN)										
	(CM)	4:00	4:30	5:00	5:30	6:00	6:30	7:00	7:30	8:00	8:30	9:00
EDGE2440	25	130	115	104	94	86	80	74	69	65	61	57
	30	99	88	80	72	66	61	57	53	50	47	44
	36	60	54	48	44	40	37	34	32	30	28	27
	40	43	38	34	31	28	26	24	23	21	20	19
	45	35	31	28	25	23	21	20	19	17	16	15

OVEN FAMILY IMAGES

MADE IN USA 100%