

**Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür, digitale Steuerung, dreiphasig, 4 Backbleche GN1/1 (530 x 325 mm)**

**Preis: 1.521,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** DEU411P

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Forni elettrici professionali

---

### Kurzbeschreibung

- Programmierbarer Ofen mit automatischer oder manueller Luftbefeuchtung
  - Temperaturbereich: 30°C - 260°C
  - Garzeit bis zu 240 min
  - Flügeltür
  - 99 Programme und 4 Kochphasen für jedes Programm
  - 2 richtungverändernde Ventilatoren
- 

### Beschreibung

**Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür, digitale Steuerung, dreiphasig, 4 Backbleche GN1/1 (530 x 325 mm)**

Der **elektrische Heißluftofen** eignet sich hervorragend für die Gastronomie und die Bäckerei. Im Gegensatz zu anderen statischen Backöfen ist die Backzeit kürzer und die Wärmeverteilung gleichmäßiger. **2 Ventilatoren, deren Drehrichtung während der Backzeit automatisch geändert** wird, sorgen für eine forcierte Luftzirkulation und dafür dass die Wärme gleichmäßig und besser verteilt wird.

Der **Luftbefeuchter** (er muss an der Wasserversorgung angeschlossen sein) wird vom Benutzer manuell mithilfe eines Schalters auf dem Bedienfeld gesteuert. Der eingeschaltete Luftbefeuchter speist die Kammer der Ventilatoren mit Wasser. Der dabei entstehende Dampf sorgt dafür dass die Gebäckwaren gut aufgehen und weich und saftig werden.

Auf dem **leicht handzuhabenden Bedienfeld** befindet sich der **Temperaturschalter**, der **Schalter für den Luftbefeuchter**, **eine Taste für die 4 Kochphasen** und man kann **99 Programme** speichern die jederzeit verwendbar sind. (Dank der Kochphasen kann dasselbe Produkt im Backraum bei unterschiedlichen Temperaturen und zu differenzierten Zeiten zubereitet werden)

Der Heißluftbackofen ist aus **Edelstahl** und eignet sich für **4 Backbleche (530 x 325 mm)**. Die **Flügeltür**

## Kundenauftrag

besitzt einen robusten, ergonomischen Griff.

Er lässt sich schnell und einfach reinigen da die **Ecken im Innenraum abgerundet** sind und die **Führungsschienen herausgenommen werden können**. Die **besondere Bodenbeschichtung erleichtert das Ablaufen der Kondensflüssigkeit**.

Der Abstand zwischen den Backblechen beträgt 75 mm.

Standardausstattung:

1 GN 1/1 Gitter.

2 richtungverändernde Ventilatoren.

Innenbeleuchtung

**FOTO REIN INDIKATIV**

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 825 mm x T 685 mm x H 560 mm
<b>Nettogewicht</b>	59 kg
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Standardausstattung</b>	1 GN 1/1 Gitter, 2 richtungverändernde Ventilatoren, Innenbeleuchtung
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Spannung</b>	380-415V 3N 50/60 Hz
<b>Zwischenabstand</b>	75 mm
<b>Innere Struktur</b>	Edelstahl
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	6,3 kW
<b>Ausführung Backofen</b>	Elektrobackofen
<b>Timer</b>	0 - 120' o infinito
<b>Eigenschaften der Tür</b>	Doppelglastür und öffnet sich seitlich
<b>Art des Backofens</b>	Konvektion
<b>Führungsschienen</b>	abnehmbar
<b>Backofen</b>	für Gastronomiebetriebe
<b>Bedienfeld des Ofens</b>	digital
<b>Anzahl der Backblechen</b>	4 GN 1/1 Bleche 530 x 325 mm
<b>Grillfunktion</b>	nein
<b>Backenphasen</b>	ja
<b>Luftbefeuchter</b>	ja
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Vapore diretto</b>	No