

**Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter,
elektromechanische Steuerung, für 5 600x400mm oder 5
GN1/1 Backbleche**

Preis: 2.511,00 € + IVA



Referenz: FER051

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Bäckereibacköfen & Kombidämpfer

Kurzbeschreibung

Beschreibung

Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, elektromechanische Steuerung, für 5 600x400mm oder 5 GN1/1 Backbleche

Der elektrische Kombidämpfer eignet sich hervorragend **für den Konditorei- und Gastronomiebetrieb**. Dank der forcierten Luftzirkulation ist die **Backzeit kürzer und Wärmeverteilung gleichmässiger**.

Der Heißluftofen besitzt ein **elektromechanisches Bedienfeld**.

Temperaturbereich: 0 - 280°C

Der **Zeitschalter ist von 1 - 120'** regulierbar. Er lässt sich auch auf Dauerbetrieb einstellen.

Auf dem Bedienfeld befindet sich ein Geschwindigkeitsschalter für den Ventilator (2 Geschwindigkeitsstufen).

Der Heißluftofen **eignet sich für für 5 600x400mm Backbleche oder 5 GN1/1 Backbleche**.

Er besitzt auch eine **Luftbefeuchtungsfunktion**.

Standardausstattung:

1 Gitter (600x400 mm),

1 autoreverser Ventilator mit Umkehrfunktion der während der Zubereitungszeit automatisch die Drehrichtung ändert um eine gleichmässige Wärmeverteilung zu erzielen

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 905 mm x T 845 mm x H 726 mm
Nettogewicht	98 kg
Betriebstemperatur	Von 0°C bis 280°C
Standardausstattung	1 Gitter 600 mm x 400 mm, 1 autoreverser Ventilator

Kundenauftrag

Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Spannung	380-415V 3N 50/60 Hz
Gesamte elektrische Leistung	7,9 kW
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Art des Backofens	Konvektion
Führungsschienen	geeignet für GN1/1 und 600 x 400 mm Tragroste
Backofen	für Bäckereien und Gastronomiebetriebe
Bedienfeld des Ofens	mechanisch
Anzahl der Backblechen	5 GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	nein
Baumaterial	Edelstahl
Vapore diretto	Si
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 08/06/2026