

Gas Heißluftofen, elektromechanische Steuerung, Luftbefeuchter, für 10 Backbleche GN1/1 oder 600x400 mm

MODELL: RGU101

Außenmaße

B 905 x T 845 x H 1131 mm

3.946,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Außenmaße	B 905 mm x T 845 mm x H 1131 mm
Nettogewicht	156 kg
Spannung	220-240 V/ 50 Hz
Gesamte Gasleistung	19 kW
Vapore diretto	Si
Standardausstattung	1 Gitter (600 x 400 mm), 2 autoreverse Ventilatoren
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Ausführung Backofen	Gasherd
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	10 GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	nein
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Beschreibung

Der elektromechanische Gas-Heißluftofen der sich hervorragend für den **Konditorei- und Gastronomieberieb** eignet ist ideal für die Herstellung von Kuchen und Gebäck.

Dank der verstärkten Luftzirkulation ist die **Backzeit** beim Backen mit Heißluft **verkürzt** und die **Wärmeverteilung ist gleichmässiger.**

Der Gas-Heißluftofen besitzt ein **elektromechanisches Bedienfeld und einen Temperaturregler (0 - 280°C).**

Regulierbarer Timer: 1 - 120'. Ein Dauerbetrieb ist möglich.

Auf dem Bedienfeld befindet sich auch ein **Schalter für die Ventilatoren (2 Geschwindigkeitsstufen) und eine Kontrolllampe für die Gaswiederherstellung in der Kammer.**

Der Heißluftofen **eignet sich für 10 Backbleche GN1/1 oder 5 Backbleche (600x400 mm).**

Er besitzt auch eine **Luftbefeuchtungsfunktion**

Standardausstattung:
1 Gitter (600x400 mm).
2 autoreverse Ventilatoren die während der Zubereitungszeit automatisch die Drehrichtung ändern um eine gleichmässige Wärmeverteilung zu erzielen.

FOTO REIN INDIKATIV