

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

MODELL: RVU101

Außenmaße

B 905 x T 845 x H 1131 mm

4.565,00 € + 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 für eine gleichmässige Wärmeverteilung
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Ausführung Backofen	Gasherd
Art des Backofens	Konvektion – Dampf – Konvektion + Dampf
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

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

Der Gas-Kombidämpfer verfügt über **3 Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft, und Heißdampf/Kombidampf.**

Auf dem Bedienfeld befindet sich ein **Temperaturregler (0 - 280°C) und ein regulierbarer Timer (1 - 120'). Ein Dauerbetrieb ist möglich.**

Der Heißluftdämpfer hat auch einen **zeitgesteuerten Luftbefeuchter, einen Schalter für die Ventilatoren (2 Geschwindigkeitsstufen) und eine Kontrolllampe für die Gaswiederherstellung in der Kammer.**

Standardausstattung:
1 Gitter (600x400 mm),
2 autoreverse Ventilatoren für eine gleichmässige Wärmeverteilung

FOTO REIN INDIKATIV