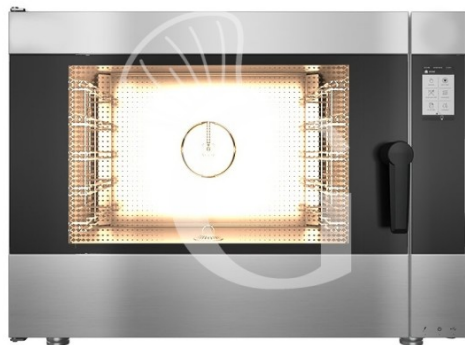


Gas Heißluftdämpfer / Kombidämpfer, Touchscreen, für 5 Backbleche GN1/1 oder 600x400 mm, automatisches Reinigungssystem



MODELL: RVU051PWA

Außenmaße

B 905 x T 845 x H 749 mm

4.785,00 € + IVA



 **Prodotto in 15/20 gg**

Außenmaße	B 905 mm x T 845 mm x H 749 mm
Spannung	220 - 240 V/ 50 Hz
Gewicht	99,5 Kg
Vapore diretto	Si
Standardausstattung	1 Gitter (600 x 400 mm), 1 autoreverser Ventilator, automatisches Reinigungssystem, Touchscreen-Bedienfeld, Kernsonde
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Ausführung Backofen	Gasherd
Art des Backofens	Konvektion – Dampf – Konvektion + Dampf
Führungsschienen	geeignet für GN1/1 und 600 x 400 mm Tragoste

Backofen	für Bäckereien und Gastronomiebetriebe
Bedienfeld des Ofens	Touch
Anzahl der Backblechen	5 GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	ja
Baumaterial	Edelstahl
Tipologia di Ugello	Ugello Metano già montato (convertibile a GPL grazie agli ugelli forniti in dotazione)

Beschreibung

Gas Heißluftdämpfer / Kombidämpfer, Touchscreen, für 5 Backbleche GN1/1 oder 600x400 mm, automatisches Reinigungssystem

Der Gas-Kombidämpfer eignet sich **hervorragend für den Konditorei- und Gastronomiebetrieb**. Der **Vorteil des Gasbetriebes** ist, dass er

energiesparend ist und dass er eine **kürzere Backzeit** erfordert.

Dank der **forcierten Heißluftzirkulation** ist die Backzeit ebenfalls kürzer und die Wärmeverteilung gleichmässiger.

Der Heißluftdämpfer besitzt ein **kapazitives 5" Touchscreen-Bedienfeld**. Der **doppelte Blecheinschub** ermöglicht die Verwendung sowohl von 600x400 mm Backbleche als auch von GN-Backbleche. Der **Abstand zwischen den Backblechen beträgt 74 mm**.

Er verfügt über **3 Betriebsarten: Dämpfen, Heißluft, und Heißdampf/Kombidampf** (eine Mischung aus den zwei zuvor genannten Betriebsarten).

Er verfügt auch über eine Rezeptsammlung. Außerdem kann eine unbegrenzte Anzahl von Rezepten erstellt und mithilfe eines USB-Sticks gespeichert werden (16 Kochzyklen für jedes Rezept).

Die Heizkammer ist aus **Edelstahl AISI304** und hat **abgerundete Ecken**.

Die Türdichtung gewährleistet eine optimale Abdichtung.

Unter der Tür befindet sich eine Abtropfrinne für die Kondensflüssigkeit.

Der Kombidämpfer hat eine **doppelgassige Tür** und eine Schwerkraftentlüftung die dafür sorgt, dass Glastür außerhalb kühl bleibt.

Das Gerät besitzt **1 autoreversen Ventilator** mit 2 Geschwindigkeitsstufen.

Die Entlüftung der Kammer wird elektronisch gesteuert.

Die indirekte Beheizung erfolgt mit Flammenrohren über atmosphärische Brenner.

2 Leistungsstufen

Regulierbare Betriebstemperatur: 30°C - 280°C

Standardausstattung:

1 Gitter (600x400 mm).

1 autoreverser Ventilator der während der Zubereitungszeit automatisch die Drehrichtung ändert um eine gleichmässige Wärmeverteilung zu erzielen, automatisches Reinigungssystem.

Touchscreen-Bedienfeld.

Kernsonde

FOTO REIN INDIKATIV