

# 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

Lieferzeiten anfragen

| | |
|---|---|
| **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 Tragroste |
| **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 |
| **Normative** | CE |
| **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 k**apazitives 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**