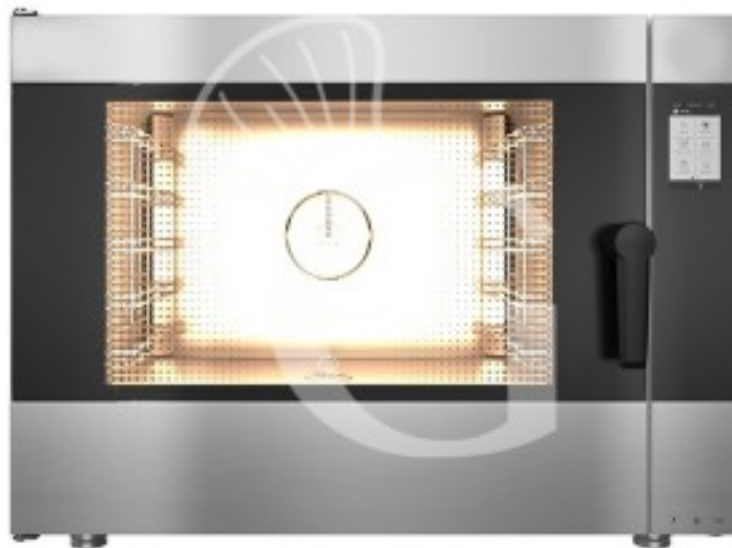


**Kombidämpfer, elektrisch, Touchscreen, Luftbefeuchter, für  
5 GN1/1 oder 600x400 mm Backbleche, automatisches  
Reinigungssystem**

**Preis: 3.335,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** FEM051PWA

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Heißluftöfen und Kombidämpfer für die Gastronomie

---

## Beschreibung

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

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

Der Heißluftdämpfer besitzt ein **kapazitives Touchscreen 5"**.

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. Jedes Rezept kann geändert werden. 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 einen **Ventilator mit Umkehrfunktion und 2 Geschwindigkeiten**.

Die Entlüftung der Kammer wird elektronisch gesteuert.

Die Beheizung erfolgt mithilfe hocheffizienter gepanzerter Heizkörper.

2 Leistungsstufen

**Temperaturbereich: 30°C - 280°C**

Standardausstattung:

1 Gitter (600x400 mm),

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

automatisches Reinigungssystem,

kapazitiver Touchscreen 5",

Kernsonde

**FOTO REIN INDIKATIV**

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 905 mm x T 845 mm x H 726 mm
<b>Nettogewicht</b>	98 kg
<b>Standardausstattung</b>	1 Gitter 600x400 mm, Ventilator mit Umkehrfunktion, automatisches Reinigungssystem, Touchscreen, Kernsonde
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl - AISI304
<b>Spannung</b>	380 - 415 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	7,9 Kw
<b>Ausführung Backofen</b>	Elektrobackofen
<b>Art des Backofens</b>	Konvektion – Dampf – Konvektion + Dampf
<b>Führungsschienen</b>	geeignet für GN1/1 und 600 x 400 mm Tragroste
<b>Backofen</b>	für Bäckereien und Gastronomiebetriebe
<b>Bedienfeld des Ofens</b>	Touch
<b>Anzahl der Backblechen</b>	5 GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
<b>Grillfunktion</b>	nein
<b>Backenphasen</b>	nein
<b>Luftbefeuchter</b>	ja
<b>Selbstreinigung</b>	ja
<b>Abstand zwischen den Backblechen</b>	74 mm
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Vapore diretto</b>	Si