

**Heißluftdämpfer, elektrisch, Touchscreen, Luftbefeuchter,
für 10 GN1/1 oder 600x400 mm Bleche, automatisches
Reinigungssystem**

Preis: 4.655,00 € + IVA



Referenz: FEM101PWA

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Heißluftöfen und Kombidämpfer für die Gastronomie

Beschreibung

Heißluftdämpfer / Kombidämpfer, elektrisch, Touchscreen, Luftbefeuchter, für 10 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 **2 Ventilatoren 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),

2 Ventilatoren 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
Außenmaße	B 905 mm x T 845 mm x H 1106 mm
Nettogewicht	134,1 kg
Standardausstattung	1 Gitter 600x400mm, 2 Ventilatoren mit Umkehrfunktion, Touchscreen, Kernsonde
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Spannung	380 - 415 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Gesamte elektrische Leistung	15,8 kW
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
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	10 GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	ja
Abstand zwischen den Backblechen	74 mm
Baumaterial	Edelstahl
Vapore diretto	Si