

Elektro Heißluftofen für Croissants, Klapptür, mechanische Steuerung, 4 Backbleche GN 2/3, 2,8 kW

MODELL: DOM423ECO

Außenmaße

B 557 x T 585 x H 568 mm

674,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 557 mm x T 585 mm x H 568 mm
Innenmaße	L 450 mm x P 370 mm x H 325 mm
Nettogewicht	40 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	50 °C/300 °C
Spannung	220-240 V/ 50-60 Hz
Gesamte elektrische Leistung	2,8 kW
Timer	1-120’
Vapore diretto	No
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	1 Gitter GN 2/3, 1 Backblech GN 2/3, 2 Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Innere Struktur	Edelstahl

Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Eigenschaften der Tür	Doppelglas und zum Aufklappen
Art des Backofens	Konvektion
Führungsschienen	abnehmbar
Backofen	für Bäckereien und Konditoreien
Bedienfeld des Ofens	mechanisch
Anzahl der Backblechen	4 GN 2/3 Bleche
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	nein
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Elektro Heißluftofen für Brioches und Croissants, Klapptür, mechanische Steuerung, 4 Backbleche GN 2/3, 2,8 kW

Der **Elektro-Heißluftofen** mit dem sich auf schnelle und perfekte Weise Kuchen und Gebäck herstellen lassen, darf in Bars, Konditoreien und Restaurants nicht fehlen.

Die Vorteile des Heißluftofens:
- Dank der verstärkten Luftzirkulation im Backraum wird das Produkt gleichmäßiger gebacken
- Kürzere Backzeit
- Man kann verschiedene Gerichte auf verschiedenen Ebenen des Ofens backen, die alle ihren Eigengeschmack beibehalten.

Der Heißluftofen ist aufgrund seiner **2 Ventilatoren** sehr **leistungsstark**. Außerdem ist er dank seines Backraums aus Stahl und der **doppelglassigen Tür** sehr **gut wärmeisoliert.**

Der Heißluftofen aus Edelstahl besitzt eine **Klapptür** mit einem praktischen Griff und **herausnehmbare Einschubgestelle.** Er ist **für 4 Backbleche GN 2/3 geeignet.**

Er lässt sich schnell und einfach reinigen da die **Ecken im Innenraum abgerundet** sind. Die Herstellungsweise des Innenbodens erleichtert das Ablaufen der Kondensflüssigkeit.

Die Temperatur und der Backvorgang werden auf **mechanische Weise geregelt.**

Auf dem Bedienfeld befinden sich der **elektromechanische Timer (regulierbar von 0 - 120'), die Kontrollleuchte für den Timer, das Thermostat (50°- 300°C) und die Kontrollleuchte für das Thermostat.**

Standardausstattung:
1 Gitter GN 2/3.
1 Backblech GN 2/3.
2 Ventilatoren.
Innenbeleuchtung

AUS SICHERHEITSGRÜNDEN KANN AN DEN HEISSLUFTOFEN MIT KLAPPTÜR KEIN ZUBEHÖR ANGEBRACHT WERDEN. ES WIRD EMPFOHLEN IHN AUF EINEN FESTEN UND SICHEREN UNTERGRUND ZU STELLEN.

FOTO REIN INDIKATIV