

Elektro Heißluftofen für Brioches, Luftbefeuchter, Flügeltür, mechanische Steuerung, einphasig, 4 Backbleche GN2/3

MODELL: DEU423

Außenmaße

B 658 x T 685 x H 560 mm

1.053,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Außenmaße	B 658 mm x T 685 mm x H 560 mm
Nettogewicht	50 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	50 °C/300 °C
Spannung	220-240 V/ 50-60 Hz
Gesamte elektrische Leistung	3,5 kW
Timer	1-120’
Standardausstattung	1 GN 2/3 Gitter, 1 GN 2/3 Backblech, 2 autoreverse Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Innere Struktur	Edelstahl
Ausführung Backofen	Elektrobackofen

Eigenschaften der Tür	Doppelglas und öffnet sich seitlich
Art des Backofens	Konvektion
Führungsschienen	abnehmbar
Backofen	für Gastronomiebetriebe
Bedienfeld des Ofens	mechanisch
Anzahl der Backblechen	4 GN 2/3 Bleche
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Elektro Heißluftofen für Brioches, Luftbefeuchter, Flügeltür, mechanische Steuerung, einphasig, 4 Backbleche GN2/3

Der **elektrische Heißluftofen** eignet sich hervorragend für den Bäckerei- und Konditoreibetrieb. Im Gegensatz zu anderen statischen Backöfen ist die Backzeit kürzer und die Wärmeverteilung gleichmässiger. **2 autoreverse Ventilatoren,** deren Drehrichtung während der Backzeit automatisch geändert wird, sorgen für eine **bessere und gleichmässige Wärmeverteilung.**

Der **Luftbefeuchter** (er muss an der Wasserversorgung angeschlossen sein) wird vom Benützer manuell mithilfe eines Schalters auf dem Bedienfeld gesteuert. Der eingeschaltene Luftbefeuchter speist die Kammer der Ventilatoren mit Wasser. Der dabei entstehende Dampf sorgt dafür dass die Gebäckwaren gut aufgehen und weich und saftig werden.

Die Temperatur und der Backvorgang wird **mechanisch** eingestellt. Auf dem Bedienfeld befindet sich der **Schalter für den Luftbefeuchter, der Timer (regulierbar von 1 - 120'), die Kontrollleuchte für den Timer, die Kontrolllampe für die Temperatur, und der Thermostatschalter (50° a 300°).**

Der Heißluftbackofen ist aus **Edelstahl** und eignet sich f**ür 4 Backbleche GN 2/3.** Die **Flügeltür** besitzt einen robusten, ergonomischen Griff.

Er lässt sich schnell und einfach reinigen da die **Ecken im Innenraum abgerundet** sind und die **Führungsschienen herausgenommen werden könne**n. Die Beschichtung des Innenbodens erleichtert das Ablaufen der Kondensflüssigkeit.

Standardausstattung:
1 GN 2/3 Gitter,
1 GN 2/3 Backblech,
2 autoreverse Ventilatoren,
Innenbeleuchtung

FOTO REIN INDIKATIV