

**Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür,
mechanische Steuerung, dreiphasig, 10 Backbleche GN1/1**

Preis: 1.902,00 € + IVA



Referenz: DEU1011

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Forni elettrici professionali

Beschreibung

Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür, mechanische Steuerung, dreiphasig, 10 Backbleche GN1/1 (530 x 325 mm)

Der **elektrische Heißluftofen** eignet sich **hervorragend für den Gastronomie- und Konditoreibetrieb**. Im Gegensatz zu anderen statischen Backöfen ist die **Backzeit kürzer und die Wärmeverteilung gleichmäßiger**. **3 Ventilatoren, deren Drehrichtung während der Backzeit automatisch geändert wird**, sorgen für eine forcierte Luftzirkulation und dafür dass die Wärme gleichmäßig und besser verteilt wird.

Der **Luftbefeuchter** (er muss an der Wasserversorgung angeschlossen sein) wird vom Benutzer 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 für **10 Backbleche (530 x 325 mm)**. 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 können**. Die **Beschichtung des Innenbodens erleichtert das Ablaufen der Kondensflüssigkeit**.

Standardausstattung:

1 GN 1/1 Gitter,
3 autoreverse Ventilatoren,
Innenbeleuchtung

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 833 mm x T 710 mm x H 1010 mm
Innenmaße	L 618 mm x P 400 mm x H 808 mm
Nettogewicht	125 kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Betriebstemperatur	50 °C/300 °C
Standardausstattung	1 GN 1/1 Gitter, 3 autoreverse Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl

Kundenauftrag

Spannung	380-415V 3N 50/60 Hz
Innere Struktur	Edelstahl
Gesamte elektrische Leistung	11,5 kW
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Timer	1-120'
Eigenschaften der Tür	Doppelglastür und öffnet sich seitlich
Art des Backofens	Convezione - umidificatore
Führungsschienen	abnehmbar
Backofen	für Gastronomiebetriebe
Bedienfeld des Ofens	mechanisch
Anzahl der Backblechen	10 GN 1/1 Bleche 530 x 325 mm
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	nein
Abstand zwischen den Ablagen	75 mm
Baumaterial	Edelstahl
Vapore diretto	No