

Elektro-Glaskeramikherd, Elektrobackofen mit Umluft GN2/1, Tiefe 900 mm

MODELL: PPV90/80

Außenmaße

B 800 x T 900 x H 870 mm

3.445,00 € + IVA

Produzione in 15/20 gg

Außenmaße	B 800 mm x T 900 mm x H 870 mm
Innenmaß Backofen	B 65 cm x T 53 cm
Küchentiefe	900 mm
Nettogewicht	176 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Spannung	400 V/ 3 N/ 50 - 60 Hz
Leistung Backofen	6 KW
Gesamte elektrische Leistung	19,6 KW
Leistung Kochzone	4 Kochzonen x 3,4 KW

Anzahl Kochzonen	4 Kochzonen
Anzahl Kochzonen	4 Kochzonen
Standardausstattung	1 Backofengitter GN 2/1 650 mm x 530 mm
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Gerätetyp	Glaskeramik
Baumaterial	Edelstahl
Backofen	Ja
Normative	CE

Beschreibung

ELEKTRO-GLASKERAMIKHERD, ELEKTROBACKOFEN MIT UMLUFT GN2/1, TIEFE 900 MM

Der professionelle Elektroherd ist äußerst vielseitig und für jede Küche geeignet. Er zeichnet sich durch Qualitätsmerkmale wie Zuverlässigkeit, Robustheit und Langlebigkeit aus und ist platzsparend. Er hält jeden Arbeitsrhytmus stand und garantiert einen hohen Sicherheitsstandard

Die Elektroherde bieten dank ihrer Modularität unzählige Kombinationsmöglichkeiten. Man kann mehrere Elemente miteinander verbinden, so dass Sie Ihre Küche ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen gestalten können.

Alle Produkte werden aus **AISI 304 Edelstahl** in der Stärke 20/10 und **aus CE-zertifizierten Materialien** hergestellt, um die Einhaltung der geltenden europäischen Normen zu gewährleisten.

Der Elektroherd hat ein Glaskeramik-Kochfeld und einen Elektrobackofen mit Umluft für GN2/1 Backofengitter.

Das **hermetisch versiegelte Kochfeld aus Glaskeramik** verfügt über **4 Kochzonen (jeweils 3,4 kW)** die einzeln regelbar sind und durch einen Energieregler gesteuert werden. Die einzelnen Kochzonen sind durch Siebdruck gekennzeichnet. Glaskeramik ist ein vielseitig einsetzbares Material was unzerbrechlich, hermetisch und leicht zu reinigen ist.

Das Kochfeld wird über ein geeignetes Stromkabel betrieben und eine Kontrollleuchte zeigt an, dass die Stromversorgung und die Kochzonen korrekt funktionieren. Außerdem werden die Kochzonen nur bei direktem Kontakt mit der Pfanne aktiviert und sind mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Die Reinigung und Benützung des Glaskeramik-Kochfeldes ist einfach. Entfernen Sie zunächst alle Lebensmittelreste mit einem geeigneten Schaber. Geben Sie dann ein paar Tropfen eines Reinigungsmittels auf die kalte Arbeitsplatte und wischen Sie sie vorsichtig zuerst mit einem feuchten Tuch und dann mit einem trockenen und sauberen Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden oder ätzenden Schwämme oder Produkte.

Der **Elektrobackofen** mit Umluft hat ein **Innenmaß von 650 mm x 530 mm.** Die Innenkammer ist thermisch isoliert. Er hat eine **Gegentür aus Edelstahl mit** Labyrinthdichtung und einen aus Edelstahl bestehende Garraum. Der Ofen eignet sich für GN2/1 Backofengitter.

Der Umluftofen hat eine geschlossene Kammer, in der ein Edelstahlventilator die von den Heizelementen erzeugte Wärme im Inneren der Kammer verteilt. Die Heizelemente befinden sich sowohl an der Decke als auch am Boden des Ofens und sind unabhängig voneinander einstellbar. Das Lebensmitteprodukt wird durch die Konvektionsbewegung der vom Gebläse verteilten Heißluft erhitzt.

Der Backofen ist mit einem manuell rückstellbaren Sicherheitsthermostat ausgestattet, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die maximal zulässige Temperatur überschreitet.

Die Inbetriebsetzung des Backofens erfolgt durch den Thermostat-Drehknopf. Die Temperatur variiert zwischen 50°C und 300°C . Beim Einschalten leuchtet die gelbe und grüne Kontrollleuchte auf. Wenn die gewählte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das gelbe Licht aus. Das grüne Licht zeigt an, dass das Gerät unter Strom steht.

Serienmäßige Ausstattung:

- 1 Backofengitter GN2/1 (650 mm x 530 mm)

NÜTZLICHE TECHNISCHE DATEN:

Kochzone: Außendurchmesser: 280 mm; Innendurchmesser: 198 mm; Leistung 3,4 kW

FOTO REIN INDIKATIV