

Elektro Heißluftofen für Croissants, Klapptür, mechanische Steuerung, 4 Backbleche (433x333 mm), 230 V, 3,3 kW

Preis: 595,00 € + IVA



Referenz: TOM443

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Forni per brioches

Beschreibung

Elektro Heißluftofen für Croissants, Klapptür, mechanische Steuerung, 4 Backbleche (433x333 mm), 230 V, 3,3 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 (430x333 mm) 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**.

DER HEISSLUFTOFEN BESITZT KEINEN WASSERABLAUF.

Standardausstattung:

1 Gitter (433x333 mm).

1 Backblech (433x333 mm).

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

Kundenauftrag

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 557 mm x T 585 mm x H 568 mm
Nettogewicht	40 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	50 °C/300 °C
Standardausstattung	1 Gitter (433x333 mm), 1 Backblech (433x333 mm), 2 Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Spannung	220-240 V/ 50-60 Hz
Innere Struktur	Edelstahl
Gesamte elektrische Leistung	3,3 kW
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Timer	1-120'
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 Bleche 433 x 333 mm
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	nein
Baumaterial	Edelstahl