

Elektro Heißluftofen, für die Bäckerei, Luftbefeuchter, Klapptür, mechanische Steuerung, einphasig, 4 Backbleche (600x400 mm)

MODELL: TOMU464

Außenmaße

B 724 x T 730 x H 598 mm

977,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 724 mm x T 730 mm x H 598 mm
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	50 °C/300 °C
Spannung	220-240 V/ 50 -60 Hz
Gewicht	52 kg
Gesamte elektrische Leistung	3,3 kw
Timer	1-120’
Vapore diretto	No
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	1 Gitter (600 x 400 mm), 2 Ventilatoren (in einer Richtung drehend), Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Innere Struktur	Edelstahl
Ausführung Backofen	Elektrobackofen

Eigenschaften der Tür	Doppelglastür zum Aufklappen
Art des Backofens	Convezione - umidificatore
Führungsschienen	abnehmbar
Backofen	für Bäckereien und Konditoreien
Bedienfeld des Ofens	mechanisch
Anzahl der Backblechen	4 Bleche 600 x 400 mm
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	nein
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Elektro Heißluftofen, für die Bäckerei, Luftbefeuchter, Klapptür, mechanische Steuerung, einphasig, 4 Backbleche (600x400 mm)

Der **elektrische Heißluftofen** eignet sich hervorragend für den **Konditoreibetrieb**. Im Gegensatz zu anderen statischen Backöfen ist die Backzeit **kürzer und die Wärmeverteilung gleichmässiger**. **2 Venitlatoren (die sich immer nur in eine Richtung drehen)** sorgen für eine verstärkte Luftzirkulation. Falls also nicht richtig vorgeheizt wird werden die Produkte nicht geichmässig erwärmt und gebacken.

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 Thermostat (50° bis 300°).**

Regulierbare Temperatur: 30°C a 260°C.

Der Heißluftbackofen ist aus **Edelstahl** und eignet sich für **4 Backbleche (600x400 mm).** Die Klapptür besitzt einen robusten, ergonomischen Griff.

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

Der Abstand zwischen den 4 Einschubhöhen beträgt 70 mm.

Der Heißluftofen ist mit einer Taste für die Luftbefeuchtung ausgestattet. Er besitzt keine eigene Dampfgarfunktion. Es ist nur eine manuelle Wasserzugabe mithilfe der Taste für den Luftbefeuchter möglich.

DER HEISSLUFTOFEN BESITZT KEINEN WASSERABLAUF.

Standardausstattung:
1 Gitter (600x400 mm).
2 Ventilatoren (in einer Richtung drehend).
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