

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

**Preis: 977,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** TOMU464

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Bäckereibacköfen & Kombidämpfer

---

### Kurzbeschreibung

- Elektromechanischer Ofen mit manueller Luftbefeuchtung
  - Ergonomischer Griff und Klapptür
  - 50 mm Wärmeisolierung
  - Temperaturbereich: 50 °C bis 300 °C , Betriebszeit: 0 - 120 Minuten oder Dauerbetrieb
  - Innenbeleuchtung
- 

### 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 Ventilatoren (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 KLAFFTÜR KEIN ZUBEHÖR ANGEBRACHT WERDEN. ES WIRD EMPFOHLEN IHN AUF EINEN FESTEN UND SICHEREN UNTERGRUND ZU STELLEN.

**FOTO REIN INDIKATIV**

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 724 mm x T 730 mm x H 598 mm
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Betriebstemperatur</b>	50 °C/300 °C
<b>Standardausstattung</b>	1 Gitter (600x400 mm), 2 Ventilatoren (in einer Richtung drehend), Innenbeleuchtung
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Spannung</b>	220-240 V/ 50 -60 Hz
<b>Gewicht</b>	52 kg
<b>Innere Struktur</b>	Edelstahl
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	3,3 kw
<b>Ausführung Backofen</b>	Elektrobackofen
<b>Timer</b>	1-120'
<b>Eigenschaften der Tür</b>	Doppelglastür zum Aufklappen
<b>Art des Backofens</b>	Convezione - umidificatore
<b>Führungsschienen</b>	abnehmbar
<b>Backofen</b>	für Bäckereien und Konditoreien
<b>Bedienfeld des Ofens</b>	mechanisch
<b>Anzahl der Backblechen</b>	4 Bleche 600 x 400 mm
<b>Grillfunktion</b>	nein
<b>Backenphasen</b>	nein
<b>Luftbefeuchter</b>	ja

## Kundenauftrag

Selbstreinigung	nein
Baumaterial	Edelstahl
Vapore diretto	No

Erstellt am 30/04/2026