

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

Preis: 1.353,00 € + IVA



Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Bäckereibacköfen & Kombidämpfer

Beschreibung

Der **elektrische Heißluftofen** eignet sich hervorragend für den **Konditoreibetrieb**. Im Gegensatz zu anderen statischen Backöfen ist die Backzeit kürzer und die Wärmeverteilung gleichmässiger. **2 autoreverse Ventilatoren**, die während der Backzeit automatisch die Drehrichtung ändern sorgen für eine gleichmässige Wärmeverteilung.

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°)**.

Der Heißluftbackofen ist aus **Edelstahl** und eignet sich **für 4 Backbleche (600x400 mm)**. Die Flügeltür 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.

Dieser Elektro Heißluftofen besitzt einen kleinen Abzugskamin für den kein Schornstein benötigt wird.

DER HEISLUFTOFEN BESITZT KEINEN WASSERABLAUF.

Standardausstattung:

1 Gitter (600x400 mm).

2 autoreverse Ventilatoren.

Innenbeleuchtung

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 825 mm x T 685 mm x H 560 mm
Leistung	3,5 KW
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	50 °C/300 °C

Kundenauftrag

Standardausstattung	1 Gitter (600x400 mm), 2 autoreverse Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Gewicht	59 Kg
Innere Struktur	Edelstahl
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Timer	1-120'
Eigenschaften der Tür	Doppelglas und öffnet sich seitlich
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
Vapore diretto	No