

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

**Preis: 1.456,00 € + IVA**

---



**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Bäckereibacköfen & Kombidämpfer

## Beschreibung

**Elektro Heißluftofen, für die Bäckerei, Luftbefeuchter, Flügeltür, mechanische Steuerung, dreiphasig, 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 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 Benutzer 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 Abfließen der Kondensflüssigkeit.

DER HEISSLUFTOFEN BESITZT KEINEN WASSERABLAUF.

Standardausstattung:

1 Gitter (600x400 mm).

2 autoreverse Ventilatoren.

Innenbeleuchtung.

**FOTO REIN INDIKATIV**

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 825 mm x T 685 mm x H 560 mm
<b>Leistung</b>	6,3 kw
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Betriebstemperatur</b>	50 °C/300 °C

## Kundenauftrag

<b>Standardausstattung</b>	1 Gitter (600x400 mm), 2 autoreverse Ventilatoren, Innenbeleuchtung
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Gewicht</b>	59 Kg
<b>Innere Struktur</b>	Edelstahl
<b>Ausführung Backofen</b>	Elektrobackofen
<b>Timer</b>	1-120'
<b>Eigenschaften der Tür</b>	Doppelglas und öffnet sich seitlich
<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
<b>Selbstreinigung</b>	nein
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Vapore diretto</b>	No
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino