Rufen Sie uns für weitere Informationen an
Tel. 0434 869232
WA: +39 366 372 92 22
www.gastrodomus.de
Daten: 03/06/2026

Kundenauftrag

Elektro Heißluftofen, für die Bäckerei, Luftbefeuchter, mechanische Steuerung, einphasig, 3 Backbleche (600x400 mm)

Preis: 1.257,00 € + IVA

Referenz: TOMU364

Hersteller: Gastrodomus

Rufen Sie uns für weitere Informationen an
Tel. 0434 869232
WA: +39 366 372 92 22
www.gastrodomus.de
Daten: 03/06/2026

Kundenauftrag

Kategorie: Bäckereibacköfen & Kombidämpfer

Beschreibung

Elektro Heißluftofen, für die Bäckerei, Luftbefeuchter, mechanische Steuerung, einphasig, 3 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. **1 in beiden Richtungen drehender Venitlator,** der während der Backzeit automatisch die Drehrichtung ändert sorgt 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°).**
Regulierbare Temperatur: 30°C a 260°C.

Der Heißluftbackofen ist aus **Edelstahl** und eignet sich **für 3 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 HEISSLUFTOFEN BESITZT KEINEN WASSERABLAUF.

Standardausstattung:
1 Gitter (600x400 mm),
1 in beiden Richtungen drehender Ventilator,
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

Eigenschaften

Merkmal	Wert

Rufen Sie uns für weitere Informationen an
Tel. 0434 869232
WA: +39 366 372 92 22
www.gastrodomus.de
Daten: 03/06/2026

Kundenauftrag

Außenmaße	B 825 mm x T 685 mm x H 492 mm
Spannung	einphasig - 230 V
Betriebstemperatur	50 °C/300 °C
Standardausstattung	1 Gitter (600x400 mm), 1 in beiden Richtungen drehender Ventilator, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Spannung	220 - 240 V/ 50 - 60 Hz
Gewicht	51 Kg
Innere Struktur	Edelstahl
Gesamte elektrische Leistung	3,6 Kw
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Timer	1-120’
Eigenschaften der Tür	Doppelglastür zum Aufklappen
Art des Backofens	Konvektion
Führungsschienen	abnehmbar
Backofen	für Bäckereien und Konditoreien
Bedienfeld des Ofens	mechanisch
Anzahl der Backblechen	3 Bleche 600 x 400 mm
Grillfunktion	nein
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	nein
Abstand zwischen den Backblechen	74 mm
Baumaterial	Edelstahl
Vapore diretto	No
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 03/06/2026