

Elektro Heißluftofen für Brioches, Luftbefeuchter, Grill, Klapptür, digitale Steuerung, 4 Backbleche GN2/3

MODELL: DOMU423SP

Außenmaße

B 557 x T 585 x H 568 mm

681,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

Außenmaße	B 557 mm x T 585 mm x H 568 mm
Nettogewicht	40 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Spannung	220-240 V/ 50-60 Hz
Gesamte elektrische Leistung	3,5 kW
Standardausstattung	1 Gitter GN 2/3, 1 Backblech GN 2/3, 2 Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Innere Struktur	Edelstahl
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Eigenschaften der Tür	Doppelglas und zum Aufklappen

Art des Backofens	Konvektion
Führungsschienen	abnehmbar
Backofen	für Bäckereien und Konditoreien
Bedienfeld des Ofens	digital
Anzahl der Backblechen	4 GN 2/3 Bleche
Grillfunktion	ja
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

Beschreibung

Elektro Heißluftofen für Brioches, Luftbefeuchter, Grill, Klapptür, digitale Steuerung, 4 Backbleche GN2/3

Der **Elektro-Heißluftofen** mit dem sich auf schnelle und perfekte Weise Kuchen und Gebäck herstellen lassen, darf in Bars, Konditoreien und

Restaurants nicht fehlen.

Die Vorteile des Heißluftofens:
- Dank der verstärkten Luftzirkulation im Backraum wird das Produkt gleichmäßiger gebacken
- Kürzere Backzeit
- Man kann verschiedene Gerichte auf verschiedenen Ebenen des Ofens backen, die alle ihren Eigengeschmack beibehalten.

Der Heißluftofen ist aufgrund seiner **2 Ventilatoren sehr leistungsstark.** Außerdem ist er dank seines Backraums aus Stahl und der **doppelglassigen Tür** sehr gut wärmeisoliert.

Der Heißluftofen aus **Edelstahl** besitzt eine **Klapptür** mit einem praktischen Griff und **herausnehmbare Einschubgestelle**. Er ist f**ür 4 Backbleche GN 2/3 geeignet.**

Er lässt sich schnell und einfach reinigen da die **Ecken im Innenraum abgerunde**t sind. Die Herstellungsweise des Innenbodens erleichtert das Ablaufen der Kondensflüssigkeit.

Die Temperatur und der Backvorgang werden mithilfe der **digitalen Bedienblende** geregelt.

Auf dem leicht handzuhabenden digitalen Bedienfeld befindet sich der **Temperaturschalter, der Schalter für den Luftbefeuchter und ein Schalter für den Grill.** Man kann **bis zu 99 Programme speichern** die jederzeit abrufbar sind.

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.

Der **Grill** hingegen wird zum Gratinieren des Produkts verwendet.

Der Heißluftofen kann sowohl zur Herstellung von Süßgebäck als auch zum Backen von Brotwaren verwendet werden.

Standardausstattung:
1 Gitter GN 2/3.
1 Backblech GN 2/3.
2 Ventilatoren.
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