



Elektro Heißluftofen, für die Konditorei, Luftbefeuchter und Grill, Klapptür, digitale Steuerung, 4 Backbleche (600x400 mm)

MODELL: TOMU464SP

Außenmaße

B 724 x T 730 x H 598 mm

1.120,00 € + IVA



Prodotto in 15/20 gg

Außenmaße	B 724 mm x T 730 mm x H 598 mm
Leistung	3,5 KW
Spannung	einphasig - 230 V
Gewicht	52 kg
Vapore diretto	No
Standardausstattung	1 Gitter (600 x 400 mm), 2 Ventilatoren (in einer Richtung drehend), 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 Bleche 600 x 400 mm
Grillfunktion	ja
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	nein
Baumaterial	Edelstahl

Beschreibung

Elektro Heißluftofen, für die Konditorei, Luftbefeuchter und Grill, Klapptür, digitale Steuerung, 4 Backbleche (600x400 mm)

Der **elektrische Heißluftofen** mit dem man auf perfekte und schnelle Weise Backwaren herstellen kann, eignet sich hervorragend für die den Gebrauch in der Konditorei, in der Bar und in Gaststätten.

Vorteile des Heißluftofens:

- Auch wenn er voll beladen ist werden alle Produkte auf perfekte Weise gebacken
- Kürzere Backzeit
- Man kann verschiedene Gerichte auf verschiedenen Ebenen des Ofens backen, die alle ihren Eigengeschmack beibehalten.

Der Heißluftofen hat aufgrund der **2 Ventilatoren** (die sich immer nur in eine Richtung drehen) eine sehr hohe Brennleistung. Falls also nicht richtig vorgeheizt wird werden die Produkte nicht gleichmässig erwärmt und gebacken.

Der **Backraums aus Stahl** und die **doppelt verglaste Tür** sorgen für eine hohe Wärmeisolierung.

Temperaturebereich: 30°C - 260°C

Der Heißluftofen besitzt ein **Klapptür mit praktischen Griff und ein herausnehmbares Einschubgestell**. Er eignet sich für **4 Backbleche (600x400 mm)**. Die abgerundeten Ecken in der Backkammer ermöglichen eine einfache und schnelle Reinigung und die Herstellungsweise des Innenbodens erleichtert das Abfließen der Kondensflüssigkeit.

Auf dem leicht handzuhabenden **digitalen Bedienfeld** befindet sich der **Temperaturschalter, der Schalter für den Luftbefeuchter und eine Taste 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 Benutzer manuell mithilfe eines Schalters auf dem Bedienfeld gesteuert. Der eingeschaltete 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 dient zum Überbacken des Produkts.

DER HEISSLUFTOFEN IST MIT EINEM WASSERABLAUF AUSGESTATTET.

Standardausstattung:

1 Gitter (600x400 mm).

2 Ventilatoren (in einer Richtung drehend).

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