



**Elektro Heißluftofen, für die Bäckerei
, Luftbefeuchter, dreiphasig, digitale
Steuerung, 6 Backbleche (600x400
mm)**

MODELL: TEU664P

Außenmaße

B 833 x T 711 x H 711 mm

1.598,00 € + IVA

 **Prodotto in 15/20 gg**



Außenmaße	B 833 mm x T 711 mm x H 711 mm
Zwischenabstand	750 mm
Leistung	7,7 kw
Spannung	dreiphasig - 400 V
Gewicht	85 kg
Vapore diretto	No
Standardausstattung	1 Gitter (600 x 400 mm), 2 autoreverse Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Innere Struktur	Edelstahl
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Eigenschaften der Tür	Doppelglas und öffnet sich seitlich

Art des Backofens	Konvektion
Führungsschienen	abnehmbar
Backofen	für Bäckereien und Konditoreien
Bedienfeld des Ofens	digital
Anzahl der Backblechen	6 Bleche 600 x 400 mm
Grillfunktion	nein
Backenphasen	ja
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	nein
Baumaterial	Edelstahl

Beschreibung

Elektro Heißluftofen, für die Bäckerei , Luftbefeuchter, dreiphasig, digitale Steuerung, 6 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 **2 autoreverse Ventilatoren**.

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

Temperaturbereich: 30°C - 260°C

Der Heißluftofen besitzt ein **Flügeltür** mit praktischen Griff und ein **herausnehmbares Einschubgestell**. Er eignet sich **für 6 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 ein Schalter für die 4 Kochphasen**. Man kann bis zu 99 Programme speichern die jederzeit abrufbar sind. (Dank der Kochphasen kann dasselbe Produkt im Backraum bei unterschiedlichen Temperaturen und zu differenzierten Zeiten zubereitet werden)

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 HEISSLUFTOFEN IST MIT EINEM WASSERABLAUF AUSGESTATTET.

Standardausstattung:

1 Gitter (600x400 mm).

2 autoreverse Ventilatoren.

Innenbeleuchtung

STROMKABEL NICHT INKLUDIERT

FOTO REIN INDIKATIV