

Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür, digitale Steuerung, dreiphasig, 6 Backbleche GN1/1 (530 x 325 mm)

Preis: 1.598,00 € + IVA



Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Forni elettrici professionali

Kurzbeschreibung

- Programmierbarer Ofen mit automatischer oder manueller Luftbefeuchtung
 - Temperaturbereich: 30°C bis 260°C
 - Garzeit bis zu 240 min
 - Flügeltür
 - 99 Programme und 4 Kochphasen für jedes Programm
 - 2 richtungsverändernde Ventilatoren
-

Beschreibung

Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür, digitale Steuerung, dreiphasig, 6 Backbleche GN1/1 (530 x 325 mm)

Der **elektrische Heißluftofen** eignet sich hervorragend für die Gastronomie und die Bäckerei. Im Gegensatz zu anderen statischen Backöfen ist die Backzeit kürzer und die Wärmeverteilung gleichmäßiger. **2 Ventilatoren, deren Drehrichtung während der Backzeit automatisch geändert wird**, sorgen für eine forcierte Luftzirkulation und dafür dass die Wärme gleichmäßig und besser verteilt wird.

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.

Auf dem **leicht handzuhabenden Bedienfeld** befindet sich der **Temperaturschalter**, der **Schalter für den Luftbefeuchter**, **eine Taste für die 4 Kochphasen** und man kann **99 Programme speichern** die jederzeit verwendbar sind. (Dank der Kochphasen kann dasselbe Produkt im Backraum bei unterschiedlichen Temperaturen und zu differenzierten Zeiten zubereitet werden)

Kundenauftrag

Der Heißluftbackofen ist aus **Edelstahl** und eignet sich für **6 Backbleche (530 x 325 mm)**. Der **Abstand zwischen den Backblechen beträgt 75 mm**. Die **Flügeltür** besitzt einen robusten, ergonomischen Griff.

Er lässt sich **schnell und einfach reinigen da die Ecken im Innenraum abgerundet sind und die Führungsschienen herausgenommen werden können**. Die **Beschichtung des Innenbodens erleichtert das Ablaufen der Kondensflüssigkeit**.

Der Heißluftbackofen hat eine Dampfabzug der nicht über ein Entlüftungsventil gesteuert wird, sondern immer offen ist. Eine Abzugshaube ist nicht vorgesehen.

Standardausstattung:

1 GN 1/1 Gitter.

2 richtungverändernde Ventilatoren.

Innenbeleuchtung

Technische Daten:

Leistung: 8 kW.

dreiphasige Stromversorgung 400V 3/N PE 50/60Hz.

17 Ampere.

fünfpoliges Kabel 5x2,5 mm²

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 833 mm x T 710 mm x H 710 mm
Nettogewicht	85 kg
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	1 GN 1/1 Gitter, 2 richtungverändernde Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Spannung	380-415V 3N 50/60 Hz
Zwischenabstand	75 mm
Innere Struktur	Edelstahl
Gesamte elektrische Leistung	7,7 kW
Ausführung Backofen	Elektrobackofen
Timer	0 - 120' o infinito
Eigenschaften der Tür	Doppelglastür und öffnet sich seitlich
Art des Backofens	Konvektion
Führungsschienen	abnehmbar
Backofen	für Gastronomiebetriebe
Bedienfeld des Ofens	digital
Anzahl der Backblechen	6 GN 1/1 Bleche 530 x 325 mm
Grillfunktion	nein
Backenphasen	ja
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	nein
Baumaterial	Edelstahl

Kundenauftrag

Vapore diretto

No

Erstellt am 09/06/2026
