

**Elektro Heißluftofen, für die Konditorei, Luftbefeuchter,
dreiphasig, digitale Steuerung, 10 Backbleche (600x400 mm)**

Preis: 2.011,00 € + IVA



Referenz: TEU1064P

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Bäckereibacköfen & Kombidämpfer

Beschreibung

Elektro Heißluftofen, für die Konditorei, Luftbefeuchter, dreiphasig, digitale Steuerung, 10 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 **3 autoreverse Ventilatoren**.

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

Temperaturebereich: 30°C - 260°C

Der Heißluftofen besitzt ein **Flügeltür** mit praktischen Griff und ein **herausnehmbares Einschubgestell**. Er **eignet sich für 10 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 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 HEISSLUFTOFEN IST MIT EINEM WASSERABLAUF AUSGESTATTET.

Standardausstattung:

1 Gitter (600x400 mm).

3 autoreverse Ventilatoren.

Innenbeleuchtung

FOTO REIN INDIKATIV

Kundenauftrag

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 833 mm x T 711 mm x H 1010 mm
Leistung	11,50 kw
Spannung	dreiphasig - 400 V
Standardausstattung	1 Gitter (600x400 mm), 3 autoreverse Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Gewicht	125 kg
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	10 Bleche 600 x 400 mm
Grillfunktion	nein
Backenphasen	ja
Luftbefeuchter	ja
Selbstreinigung	nein
Baumaterial	Edelstahl
Vapore diretto	No