

**Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür, digitale Steuerung, dreiphasig, 10 Backbleche GN1/1 (530 x 325 mm)**

**Preis: 2.071,00 € + 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
  - Nr. 99 Programme und 4 Kochphasen für jedes Programm
  - Nr. 2 richtungsverändernde Ventilatoren
- 

### Beschreibung

**Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür, digitale Steuerung, dreiphasig, 10 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. **3 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**. Man kann **99 Programme speichern**. (Dank der Kochphasen kann dasselbe Produkt im Backraum bei unterschiedlichen Temperaturen und zu differenzierten Zeiten zubereitet

## Kundenauftrag

werden)

Der Heißluftbackofen ist aus **Edelstahl** und eignet sich für **10 Backbleche (530 x 325 mm)**. Die **Flügel**tür 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 **besondere Beschichtung des Innenbodens erleichtert das Ablaufen der Kondensflüssigkeit**.

### Standardausstattung:

1 GN 1/1 Gitter,

3 richtungverändernde Ventilatoren,

Innenbeleuchtung

### FOTO REIN INDIKATIV

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 833 mm x T 710 mm x H 1010 mm
<b>Innenmaße</b>	L 618 mm x P 435 mm x H 808 mm
<b>Nettogewicht</b>	125 kg
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Standardausstattung</b>	1 GN 1/1 Gitter, 3 richtungverändernde Ventilatoren, Innenbeleuchtung
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Spannung</b>	380-415V 3N 50/60 Hz
<b>Zwischenabstand</b>	75 mm
<b>Innere Struktur</b>	Edelstahl
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	11,5 kW
<b>Ausführung Backofen</b>	Elektrobackofen
<b>Timer</b>	0 - 120' o infinito
<b>Eigenschaften der Tür</b>	Doppelglastür und öffnet sich seitlich
<b>Art des Backofens</b>	Konvektion
<b>Führungsschienen</b>	abnehmbar
<b>Backofen</b>	für Gastronomiebetriebe
<b>Bedienfeld des Ofens</b>	digital
<b>Anzahl der Backblechen</b>	10 GN 1/1 Bleche 530 x 325 mm
<b>Grillfunktion</b>	nein
<b>Backenphasen</b>	ja
<b>Luftbefeuchter</b>	ja
<b>Selbstreinigung</b>	nein
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Vapore diretto</b>	No