

**Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür,  
mechanische Steuerung, dreiphasig, 4 Backbleche GN1/1  
(530 x 325 mm)**

**Preis: 1.414,00 € + IVA**

---



**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Forni elettrici professionali

## Beschreibung

**Gastro Heißluftofen, elektrisch, Luftbefeuchter, Flügeltür, mechanische Steuerung, dreiphasig, 4 Backbleche GN1/1 (530 x 325 mm)**

Der **elektrische Heißluftofen** eignet sich **hervorragend für den Gastronomie- und Konditoreibetrieb**. 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.

Die Temperatur und der Backvorgang wird **mechanisch** eingestellt. Auf dem Bedienfeld befindet sich der **Schalter für den Luftbefeuchter, der Timer (regulierbar von 1 - 120')**, die **Kontrollleuchte für den Timer, die Kontrolllampe für die Temperatur, und der Thermostatschalter (50° a 300°)**.

Der Heißluftbackofen ist aus **Edelstahl** und eignet sich für **4 Backbleche (530 x 325 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**.

Standardausstattung:

1 GN 1/1 Gitter.

2 autoreverse Ventilatoren.

Innenbeleuchtung

**FOTO REIN INDIKATIV**

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 825 mm x T 685 mm x H 560 mm
<b>Nettogewicht</b>	59 kg
<b>Spannung</b>	dreiphasig - 400 V
<b>Betriebstemperatur</b>	50 °C/300 °C

## Kundenauftrag

<b>Standardausstattung</b>	1 GN 1/1 Gitter, 2 autoreverse Ventilatoren, Innenbeleuchtung
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Innere Struktur</b>	Edelstahl
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	6,3 kW
<b>Ausführung Backofen</b>	Elektrobackofen
<b>Timer</b>	1-120'
<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>	mechanisch
<b>Anzahl der Backblechen</b>	4 GN 1/1 Bleche 530 x 325 mm
<b>Grillfunktion</b>	nein
<b>Backenphasen</b>	nein
<b>Luftbefeuchter</b>	ja
<b>Selbstreinigung</b>	nein
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Vapore diretto</b>	No

Erstellt am 19/04/2026