

**Elektro Heißluftofen für Croissants, Luftbefeuchter, Grill,  
Klapptür, digitale Steuerung, 4 Backbleche GN 1/1 (530x325  
mm)**

**Preis: 1.154,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** DOMU411SP

**Hersteller:** Gastrodomus

**Kategorie:** Forni elettrici professionali

---

## Beschreibung

**Elektro Heißluftofen für Croissants, Luftbefeuchter, Grill, Klapptür, digitale Steuerung, 4 Backbleche GN 1/1 (530x325 mm)**

Der **Elektro-Heißluftofen** mit dem sich auf schnelle und perfekte Weise Süßgebäck und Brotwaren herstellen lassen, darf in Bars, Konditoreien und Restaurants nicht fehlen.

### Die Vorteile des Heißluftofens:

- Dank der verstärkten Luftzirkulation im Backraum wird das Produkt gleichmäßiger gebacken
- Kürzere Backzeit
- Man kann verschiedene Gerichte auf verschiedenen Ebenen des Ofens backen, die alle ihren Eigengeschmack beibehalten.

Der Heißluftofen ist aufgrund seiner **2 Ventilatoren** sehr **leistungsstark**. Außerdem ist er dank seines Backraums aus Stahl und der **doppelglassigen Tür** sehr gut wärmeisoliert.

Der Heißluftofen aus **Edelstahl** besitzt eine **Klapptür** mit einem praktischen Griff und **herausnehmbare Einschubgestelle**. Er ist für **4 Backbleche (530x325 mm) geeignet**.

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

Die Temperatur und der Backvorgang werden mithilfe der **digitalen Bedienblende** geregelt.

Auf dem leicht handzuhabenden digitalen Bedienfeld befindet sich der **Temperaturschalter, der Schalter für den Luftbefeuchter und ein Schalter für den Grill**. Man kann bis zu **99 Programme speichern** die jederzeit abrufbar sind.

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 **Grill** hingegen wird zum Gratinieren des Produkts verwendet.

Standardausstattung:

1 Gitter GN 1/1,

2 Ventilatoren,

Innenbeleuchtung

AUS SICHERHEITSGRÜNDEN KANN AN DEN HEISSLUFTOFEN MIT KLAPPTÜR KEIN ZUBEHÖR ANGEBRACHT WERDEN. ES WIRD EMPFOHLEN IHN AUF EINEN FESTEN UND SICHEREN UNTERGRUND ZU STELLEN.

**FOTO REIN INDIKATIV**

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 724 mm x T 730 mm x H 598 mm
<b>Nettogewicht</b>	52 kg
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Standardausstattung</b>	1 Gitter GN 1/1, 2 Ventilatoren, Innenbeleuchtung
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Spannung</b>	220-240 V/ 50-60 Hz
<b>Innere Struktur</b>	Edelstahl
<b>Gesamte elektrische Leistung</b>	3,5 kW
<b>Ausführung Backofen</b>	Elektrobackofen
<b>Eigenschaften der Tür</b>	Doppelglas und zum Aufklappen
<b>Art des Backofens</b>	Konvektion
<b>Führungsschienen</b>	abnehmbar
<b>Backofen</b>	für Bäckereien und Konditoreien
<b>Bedienfeld des Ofens</b>	digital
<b>Anzahl der Backblechen</b>	4 GN 1/1 Bleche 530 x 325 mm
<b>Grillfunktion</b>	ja
<b>Backenphasen</b>	nein
<b>Luftbefeuchter</b>	ja
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Vapore diretto</b>	No
<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino