

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

MODELL: DOMU411SP

Außenmaße

B 724 x T 730 x H 598 mm

1.154,00 € + IVA

Auf Lager verfügbar

Außenmaße	B 724 mm x T 730 mm x H 598 mm
Nettogewicht	52 kg
Spannung	einphasig - 230 V
Spannung	220-240 V/ 50-60 Hz
Gesamte elektrische Leistung	3,5 kW
Vapore diretto	No
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Standardausstattung	1 Gitter GN 1/1, 2 Ventilatoren, Innenbeleuchtung
Außenmaterial	Edelstahl
Innere Struktur	Edelstahl
Ausführung Backofen	Elektrobackofen

Eigenschaften der Tür	Doppelglas und zum Aufklappen
Art des Backofens	Konvektion
Führungsschienen	abnehmbar
Backofen	für Bäckereien und Konditoreien
Bedienfeld des Ofens	digital
Anzahl der Backblechen	4 GN 1/1 Bleche 530 x 325 mm
Grillfunktion	ja
Backenphasen	nein
Luftbefeuchter	ja
Baumaterial	Edelstahl
Normative	CE

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 Benützer 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