

Kabeljau: 4760

**Digitaler elektrischer Umluftofen 4 Backbleche 60x40 oder GN 1/1 cm
Dampfumluft 84x91x67h cm 5,45 kW mit Kernfühler**



Beschreibung

Professioneller, leistungsstarker Umluftofen mit Wassereinspritzung in den Garraum, hoher Leistung und linearem, essentielltem Design. Geeignet zum Backen von Gebäck, Gastronomie, Snacks, Pizza, Fleisch, Fisch und Brot.

Mit diesem Ofen können Sie in der Küche außergewöhnliche Ergebnisse erzielen:

- Programmieren und speichern Sie Rezepte
- Stellen Sie den **Direkt Dampf** präzise ein, damit Ihre Braten und die Lieblingsgerichte Ihrer Kunden weich bleiben!
- Ermitteln Sie die genaue Innentemperatur Ihrer Speisen mit dem **Kernfühler!**
- Stellen Sie die Temperatur von 50°C bis 280°C auf dem Display ein und lassen Sie sich durch

einen akustischen Alarm warnen, wenn der Garvorgang beendet ist!

- Verwenden Sie klassische **Gastronorm-Bleche** (GN 1/1) oder 60x40 **Back- und Konditoreibleche** dank der mitgelieferten bivalenten Führungen.

- Halten Sie eine gleichmäßige Temperatur im gesamten Garraum aufrecht: die **beiden** überdimensionierten **bidirektionalen Lüftungsmotoren** schaffen eine ideale Umgebung für alle Garvorgänge.

Starke Punkte:

- 100 % in Italien hergestellt
- Geeignet für Dauerbetrieb
- Delta-T-Garen
- Kerntemperaturfühler
- Abkühlfunktion am Ende des Garvorgangs
- Kondensatauffangschale an der Tür
- Direkter Dampf
- Digitale Steuerung
- Möglichkeit der Programmierung von bis zu 9 Rezepten
- Abgerundete Innenecken und zu öffnendes Innenglas für eine einfache Reinigung
- Kammer und Struktur komplett aus Edelstahl

N.B. : Tablett und Roste nicht inbegriffen, bitte wählen Sie aus den Optionen

Abmessungen

Dimensioni esterne	840x910x670 mm
Dimensioni imballo	880x955x820 mm
Dimensioni interne	680x520x360 mm
Distanza teglie	80 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
---------------	------------

Amperaggio	24.8 A
Capacità teglie	4 600x400 mm - (gn 1/1)
Frequenza	50/60 Hz
Peso	79 kg
Peso lordo	101 kg
Potenza Elettrica	5,45 kW
Voltaggio	400 V