

Kabeljau: 5436

**Digitaler Elektrobackofen mit Umluft 10 Backbleche 60x40 oder GN 1/1 cm
Dampfumluft 84x91x115h cm 12,7 kW mit Kernfühler**



Beschreibung

Entscheiden Sie sich für den **digitalen, belüfteten Elektrobackofen mit 10 Backblechen** von Ristoattrezzature und vereinfachen Sie die Zubereitung Ihrer Gerichte in der Küche. Dieser **solide, robuste und praktische** Ofen eignet sich besonders für **Konditoreien, Gastronomie, Pizzerien und zum Garen von Fleisch, Fisch und Brot**.

Vertrauen Sie auf die Erfahrung und die Professionalität von Ristoattrezzature, um ein wesentliches Element für Ihre Küche auszuwählen. Der **elektrische digitale Umluftofen mit 10 Backblechen** ist so konzipiert, dass er in allen Bereichen des Gaststättengewerbes hervorragende Leistungen garantiert und auch einer **hohen Arbeitsbelastung standhält**.

Design und Funktionsweise

Unser **elektrischer digitaler Umluftofen mit 10 Backblechen** garantiert ein hohes Maß an Leistung, Zuverlässigkeit und Stil. Sein geradliniges und essentielles Design macht ihn besonders

funktionell und leicht zu reinigen. Die **Außenmaße betragen 840 x 910 x 1150 mm**, die **Innenmaße 680 x 480 x 840 mm**. Er kann bis zu **10 Tablett von 530x325 mm und 600x400 mm** aufnehmen.

Außerdem **beträgt die Spannung 400 V bei einer Frequenz von 50/60 HZ**. Die Stromstärke beträgt 58 A und die elektrische Leistung 12,7 kW. Unser **professioneller und leistungsstarker Elektrobackofen** ermöglicht Ihnen Folgendes

- **Programmieren und Speichern von Rezepten.**
- Den **Direktdampf präzise einstellen**, damit Ihre Braten und die Lieblingsgerichte Ihrer Kunden weich bleiben!
- Mit dem Kerntemperaturfühler die **genaue Innentemperatur Ihrer Speisen ermitteln**.
- Stellen Sie die **Temperatur von 50° C bis 280° C** über ein praktisches Display ein und lassen Sie sich durch einen akustischen Alarm über das Ende des Garvorgangs informieren.
- **Verwenden Sie** dank der mitgelieferten bivalenten Führungen **Gastronorm-Bleche (GN 1/1)** oder **60x40 cm große** Back- und Konditoreibleche.
- **Halten Sie eine gleichmäßige Temperatur aufrecht**: die beiden überdimensionierten bidirektionalen Lüftungsmotoren schaffen eine ideale Umgebung für alle Kochvorgänge.

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich und optimieren Sie Ihre Zubereitungszeiten, indem Sie den perfekten **belüfteten Digital-Elektrobackofen mit 10 Backblechen** für sich auswählen!

Reinigung und Wartung

Mit unserem **digitalen Elektrobackofen mit 10 Backblechen für die Gastronomie** war die **Reinigung und Wartung** aller Teile **noch nie so schnell und einfach**. Zwei grundlegende Aspekte in der Küche.

Der professionelle Elektrobackofen von Ristoattrezzature hat einen Außenraum und eine Struktur, die vollständig aus **Edelstahl** bestehen, und seine **inneren Ecken** sind **abgerundet**. Und schließlich **lässt sich das innere Glas öffnen** - alles Aspekte, die die Reinigung und die routinemäßigen Wartungsarbeiten schnell und effizient machen.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Die Entscheidung für unseren **digitalen elektrischen Umluftofen mit 10 Backblechen für Restaurants** hat viele Vorteile. Es handelt sich um ein **zu 100 % in Italien hergestelltes Produkt, das für den Dauerbetrieb** in einer professionellen Küche **geeignet ist**. Seine **Stärken sind**

- **Delta-T-Garen;**
- **Kernfühler;**
- **Kühlfunktion am Ende des Garvorgangs,**
- **Auffangschale für Kondenswasser an der Tür, ,**

- **Direktdampf,**
- **Möglichkeit der Programmierung von bis zu 9 Rezepten.**

Wählen Sie aus unserem Online-Katalog die Extras aus, die Sie zur Vervollständigung Ihres professionellen Elektrobackofens bevorzugen.

Abmessungen

Dimensioni esterne	840x910x1150 mm
Dimensioni imballo	880x955x1300 mm
Dimensioni interne	680x480x840 mm
Distanza teglie	80 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Amperaggio	58 A
Capacità teglie	10 600x400 / 10 gn 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Peso	127 kg
Peso lordo	150 kg
Potenza Elettrica	12,7 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +280 °C
Voltaggio	400 V