

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