

Kabeljau: 5434

Umluft-Elektrobackofen 3 Backbleche 60x40 cm Umluft 77,5x70x56h cm 3.15 kW



Beschreibung

Vervollständigen Sie Ihre professionelle Küche mit dem belüfteten elektrischen 3-Backofen von Ristoattrezzature und vereinfachen Sie die Zubereitung von Speisen.

Das kompakte und geradlinige Design in Verbindung mit der hohen Leistung machen den **professionellen Backofen für Gastronomie und Konditorei** zu einem unverzichtbaren Werkzeug für Betriebe, die Snacks, Pizza, Croissants und warme Gerichte anbieten möchten.

Solide, sicher und zuverlässig, ist unser Ofen nur aus Qualitätsmaterialien hergestellt, das Ergebnis der Erfahrung von Ristoattrezzature.

Der **belüftete elektrische 3-Backofen ist so konzipiert, dass er in allen Bereichen der Gastronomie hervorragende Leistungen garantiert**: Entdecken wir gemeinsam seine wichtigsten Eigenschaften.

Aufbau und Funktionsweise

Unser **elektrischer Umluftofen mit 3 Backblechen** hat ein geradliniges und essentielles Design mit benutzerfreundlichen Bedienelementen. Seine **Außenmaße betragen 775x700x560 mm**, seine **Innenmaße 650x460x350 mm** und sein Fassungsvermögen entspricht 3 Gittern oder Blechen mit den folgenden Abmessungen: 600x400 mm mit einem Abstand von 105 mm.

Der Ofen ist mit **zwei Motoren und zwei Gebläsen** ausgestattet, die für eine **perfekte Luftzirkulation im Inneren** der Kammer sorgen und somit ein ideales Umfeld für alle Garvorgänge bieten. Die **Spannung beträgt 230V bei einer Frequenz von 50/60 HZ**. Die Amperezahl beträgt 14 A und die elektrische Leistung 3,15 kW.

Unser belüfteter Elektrobackofen für die Gastronomie ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Die klappbare Glastür trägt dazu bei, die Abmessungen des Backofens gering zu halten, außerdem verfügt der Ofen über

- einen **Griff mit Stütze und Rohr** (ebenfalls aus Edelstahl);
- **Innenbeleuchtung**;
- **Türöffnungssensor für die Lüftersperre**;
- **herausnehmbare Kippsicherungen**;
- eine **Türdichtung mit Verriegelung** für optimales Schließen.

Dank des belüfteten elektrischen 3-Backofens können Sie in Ihrer Profiküche außergewöhnliche Ergebnisse erzielen.

Versuchen Sie, Ihre Rezepte zu programmieren und zu speichern, stellen Sie die Betriebstemperatur von +50° C bis +280° C ein und sorgen Sie gleichzeitig für eine gleichmäßige Temperatur im Inneren, um so die ideale Umgebung für jedes Kochen und jede Speise zu schaffen.

Reinigung und Wartung

Mit unserem **belüfteten elektrischen 3-Backofen** sind Reinigung und Wartung schnell und einfach. Zwei sehr wichtige Aspekte in der Küche.

Das Gerät ist nämlich mit einer Kammer und einer Außenstruktur ausgestattet, die vollständig aus **Edelstahl mit abgerundeten Innenecken** besteht. Auf diese Weise kann jeder Zentimeter leicht erreicht werden.

Nicht zuletzt lässt sich das **innere Glas öffnen, um es gründlich** zu reinigen.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Wenn Sie sich jetzt fragen, warum Sie sich für unseren **belüfteten Elektrobackofen mit 3 Pfannen für Gastronomie und Konditorei** entscheiden sollten, finden Sie hier die Antworten, die Sie suchen. **100 % Made in Italy** und große Aufmerksamkeit für die Qualität der Materialien sind Synonym für **Solidität und Zuverlässigkeit**.

Qualität und Widerstandsfähigkeit machen diese Geräte besonders geeignet für **kontinuierliche Arbeit**, wie es sich für eine professionelle Küche und ihr schnelles Tempo gehört. Die Möglichkeit, Rezepte zu programmieren und einen 60-Minuten-Timer mit akustischem Alarm zu haben, machen unseren Ofen zu einem **unverzichtbaren Produkt**.

Wählen Sie aus unserem Online-Katalog die Optionen aus, die Sie für Ihren Elektrobackofen bevorzugen, und vervollständigen Sie ganz einfach Ihr Backlabor. Lesen Sie alle Details im Datenblatt.

Abmessungen

Dimensioni esterne	775x700x560 mm
Dimensioni imballo	725x750x710 mm
Dimensioni interne	650x460x350 mm
Distanza teglie	105 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Amperaggio	14 A
Capacità teglie	3 600x400 mm
Frequenza	50/60 Hz
Peso	35 kg
Peso lordo	44 kg
Potenza Elettrica	3,15 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +280 °C
Voltaggio	230 V