

Kabeljau: 5435

**Digitaler Elektrobackofen mit Umluft 6 Backbleche 60x40 oder GN 1/1 cm
Dampfkonvektion 84x91x83h cm 7,65 kW mit Kernfühler**



Beschreibung

Der **elektrische Digitalbackofen mit Umluft für 6 Backvorgänge** ist ein **professionelles Gerät, das eine ideale Zubereitung von Speisen gewährleistet.**

Er zeichnet sich durch die **Solidität, Robustheit und Zuverlässigkeit** aus, die nur ein Qualitätsprodukt gewährleisten kann. Seine Konstruktion ermöglicht eine intensive Nutzung in den verschiedenen Bereichen des Gaststättengewerbes: von der Konditorei bis zur Pizzeria. Er eignet sich ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Brot und **kann in professionellen Küchen eingesetzt werden, wobei er stets hervorragende Leistungen garantiert.**

Entdecken Sie seine technischen Eigenschaften.

Aufbau und Funktionsweise

Der **elektrische, digitale, belüftete 6-Backofen** von Ristoattrezzature ist ein Synonym für

Zuverlässigkeit, ohne dabei auf Stil zu verzichten. Er ist **komplett aus Edelstahl gefertigt** und verfügt über ein lineares Design mit essentiellen Formen, die jede Arbeit in der Küche erleichtern.

Seine **Außenmaße betragen 840x910x830 mm**, seine **Innenmaße 680x480x520 mm** und er kann **bis zu 6 Bleche GN 1/1 oder 600x400 mm** aufnehmen.

Er ist mit zwei bidirektionalen Lüftungsmotoren ausgestattet, um die ideale Umgebung für jedes Kochen zu schaffen. Die **Spannung beträgt 400 V bei einer Frequenz von 50/60 HZ**. Die Stromstärke beträgt 35 A bei einer elektrischen Leistung von 7,65 kW.

Der **professionelle und leistungsstarke** digitale Elektrobackofen mit 6 Backblechen ermöglicht es Ihnen

- **Programmieren und Speichern von bis zu 9 Rezepten;**
- stellen Sie den **Direktdampf präzise ein**, damit Ihr Braten weich bleibt;
- Messen Sie die **Innentemperatur Ihrer Speisen** mit dem Kernfühler:
- **Einstellung der Betriebstemperatur +50° C +280° C.**

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsbereich und optimieren Sie Ihre Zubereitungszeit mit dem für Sie perfekten **digitalen Elektrobackofen mit 6 Backblechen und Umluft!**

Reinigung und Wartung

Reinigung und Wartung waren mit unserem **elektrischen 6-Backofen** noch nie so einfach und schnell.

Der Edelstahl garantiert maximale Hygiene, und die **abgerundeten Innenecken** und das **zu öffnende Innenglas** ermöglichen eine einfache Reinigung. Verwenden Sie immer ein weiches, feuchtes Tuch, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

Die **hochwertigen Dichtungen** und die **Auffangschale für Kondenswasser an der Tür** sorgen für eine dauerhafte Leistung.

Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Wenn Sie sich für den **elektrischen, digital belüfteten 6-Backofen** von Ristoattrezzature entscheiden, haben Sie zahlreiche Vorteile. Es handelt sich um ein **100% italienisches Produkt**, das widerstandsfähig und **für den Dauerbetrieb geeignet** ist, wie er in einer professionellen Küche gefordert wird.

Seine **innovativen Funktionen ermöglichen es Ihnen, Ihre Arbeit in der Küche rationell und effizient zu organisieren**. Das **praktische Display** ermöglicht Ihnen die einfache Einstellung der Temperatur und der Rezepte, was die Verwendung des professionellen Elektrobackofens wirklich einfach macht.

Schließlich können Sie Ihre professionelle Ausrüstung von Ristoattrezzature online kaufen, **indem Sie Ihren Elektrobackofen mit dem in unserem Katalog verfügbaren Zubehör vervollständigen**.

Abmessungen

Dimensioni esterne	840x910x830 mm
Dimensioni imballo	880x955x980 mm
Dimensioni interne	680x480x520 mm
Distanza teglie	80 mm

Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Amperaggio	35 A
Capacità teglie	6 600x400 / 6 gn 1/1
Frequenza	50/60 Hz
Peso	91 kg
Peso lordo	114 kg
Potenza Elettrica	7,65 kW
Temperatura d'esercizio	+50 +280 °C
Voltaggio	400 V