

Kabeljau: 5574

**Umluft-Elektrobackofen 3 Backbleche GN 2/3 (35,4 x 32,5 cm) Umluft  
60x52x39h cm 2,5 kW**



## **Beschreibung**

Vervollständigen Sie Ihren Arbeitsplatz auf praktische und funktionelle Weise, indem Sie das für Sie passende Produkt aus unserem Online-Katalog auswählen. Der **Elektrobackofen mit Umluft und 3 Backblechen** ist ideal, um die Inneneinrichtung Ihres Betriebs zu vervollständigen und Ihnen perfekt zubereitete Gerichte zu liefern.

**Robust, sicher und von hoher Qualität**, eignet sich dieses professionelle Gerät besonders in der Gastronomie für die **Zubereitung von Gebäck, Pizza, Snacks oder für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Brot**. Vertrauen Sie auf die Erfahrung von Ristoattrezzature und garantieren Sie Ihrem Unternehmen stets hervorragende Leistungen.

Schauen wir uns nun die technischen Eigenschaften des **elektrischen Umluftofens mit 3 Pfannen** von Ristoattrezzature genauer an und warum Sie ihn wählen sollten.

## **Aufbau und Funktionsweise**

Der **elektrische Umluftofen** mit 3 Pfannen von Ristoattrezzature ist zuverlässig und sicher. Es handelt sich um ein Produkt , **das vollständig aus rostfreiem Stahl hergestellt ist**: das Material schlechthin in der Profiküche.

Das**Design ist kompakt, leicht und mit essentiellen Linien**: ideal, um die Arbeit in der Küche zu erleichtern, um in kleinen Räumen oder auf flachen Regalen aufgestellt zu werden.

Die **Außenmaße betragen 600x520x390 mm**, die **Innenmaße 400x370x250 mm**. Er kann bis zu **3 GN 2/3 Tablett mit den Maßen 354x325 mm** aufnehmen. Das **Gewicht beträgt 25 kg**.

Die Klapptür trägt ebenfalls zur Platzersparnis bei und ist mit einer zuverlässigen und präzisen mechanischen Steuerung ausgestattet.

Die **Spannung beträgt 230V mit einer Frequenz von 50/60 HZ**. Die**Stromstärke** beträgt **10,8 A** bei einer elektrischen Leistung von 2,5 kW. Die Backkammer ist mit einem Ventilator auf der rechten Seite ausgestattet.

Der professionelle und langlebige **elektrische 3-Backofen mit Umluft für die Gastronomie** ermöglicht es Ihnen, hervorragende und stets gleichbleibende Ergebnisse in Ihrer Küche zu erzielen. Über ein vertikales mechanisches Bedienfeld können Sie ganz einfach die **Betriebstemperatur (0° C + 280° C)** steuern oder den Timer einstellen.

Entscheiden Sie sich für die Optimierung Ihrer Zubereitungszeit mit dem für Sie perfekten **belüfteten elektrischen 3-Schalen-Konvektionsofen!**

## Reinigung und Wartung

Die Reinigung des **elektrischen 3-Schalen-Backofens mit Umluft** von Ristoattrezzature ist schnell und einfach: Der Edelstahl, aus dem er besteht, gewährleistet maximale Hygiene in der Küche, und die **abgerundeten Innenecken mit herausnehmbarer Doppelverglasung** ermöglichen eine gründliche Desinfektion.

Die Dichtungen sind abnehmbar und waschbar, und ihre hervorragende Qualität gewährleistet eine dauerhafte Abdichtung und ein **Kochen ohne Wärmeverlust**.

## Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Kaufen Sie den **elektrischen 3-Backofen mit Umluft** von Ristoattrezzature wegen seiner **kompakten Größe**, die für kleine Betriebe unerlässlich ist.

Darüber hinaus werden unsere Produkte **zu 100 % in Italien** aus hochwertigen Materialien und mit viel Liebe zum Detail **hergestellt**, so dass nichts dem Zufall überlassen wird.

Seine **Robustheit ist ideal, um der ständigen Arbeit** in professionellen Küchen standzuhalten; außerdem können Sie ihn Ihren Bedürfnissen entsprechend anpassen , **indem Sie alle gewünschten Extras in unserem Online-Katalog erwerben**. Pfannen und Grillroste stehen zum Kauf bereit, um Ihren Arbeitsplatz zu vervollständigen, **entdecken Sie sie jetzt**.

## Abmessungen

---

Dimensioni esterne	600x520x390 mm
Dimensioni imballo	630x550x500 mm
Dimensioni interne	400x370x250 mm
Distanza teglie	80 mm

### Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Amperaggio	10.8 A
Capacità teglie	3 354x325 mm gn 2/3
Frequenza	50/60 Hz
Peso	25 kg
Peso lordo	28 kg
Potenza Elettrica	2,5 kW
Temperatura d'esercizio	0 +280 °C
Voltaggio	230 V