

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