**Kabeljau: 7378**

# Elektroofen für 5 Backbleche (60 × 40 cm – GN 1/1), modular, mit Dampf- und Heißluftfunktion – DIGITAL



## Beschreibung

Die Serie der elektrischen Konvektions- und Feuchtigkeitsöfen wurde entwickelt, um das Garergebnis zu optimieren. Sie ist effizient, da sie in jeder Umgebung und bei jeder Beladung eine perfekte Gleichmäßigkeit des Garvorgangs gewährleistet, und unverzichtbar, da sie mit dem Ziel konzipiert wurde, einen Ofen ohne jeglichen Schnickschnack zu schaffen. Zuverlässigkeit, Einfachheit, Sicherheit und Hygiene sind die Hauptmerkmale des Ofens. Elektrischer Ofen für 5 Bleche (60 x 40 cm – GN 1/1), modular aufgebaut, für optimale Garergebnisse dank der Kombination aus Dampf und Umluft. Digitale oder mechanische Bedienelemente. 9 Garprogramme. Abkühlfunktion nach Beendigung des Garvorgangs. Kondensatauffangwanne an der Tür. Manuelle oder automatische Wassereinspritzung. Garen mit ? T°. Stiftsonde. Innen und außen aus Edelstahl mit äußerer Oberfläche in Scotch-Bright-Ausführung. Garraum mit abgerundeten Ecken. Internes Belüftungssystem mit Umkehrventilatoren. Fortschrittliches hermetisches System. Thermostat bis 280 °C. Innenbeleuchtung. Kühle Tür mit Low-E-Glas (innere Glasscheibe aufklappbar). Türöffnungssensor. Herausnehmbare, kippsichere Backblechführungen. Einrastbare Türdichtung. Produkt zu 100 % „Made in Italy“.

## Abmessungen

| | |
|---|---|
| Abstand zwischen den Backblechen | 80 mm |
| Außenmaße | 840x920x755 mm |
| Verpackungsmaße | 880x955x900 mm |

## Technisches Datenblatt

| | |
|---|---|
| Elektrische Leistung | 6,4 kW |
| Fassungsvermögen der Backbleche | 5 600 × 400 / 5 gn 1/1 |
| Gewicht inklusive Verpackung | 105 kg |
| Häufigkeit | 60 Hz |
| Nettogewicht | 90 kg |
| Spannung | 400 V |
| Stromstärke | 29.3 A |
| Stromversorgung | Elektrisch |