Kabeljau: 8670

Elektrobackofen für 4 Backbleche (43,5 × 31 cm) mit Umluftfunktion und manueller Steuerung, 2,6 kW



Beschreibung

Der **Elektrobackofen mit 4 Blechen für die professionelle Gastronomie** ist **schnell** und **intuitiv zu bedienen**. Dank seiner soliden Bauweise gewährleistet das Produkt **eine hohe Arbeitseffizienz** und eine **gleichmäßige Temperatur im Garraum** für optimale Backergebnisse. Perfekt für Betriebe, die **Snacks, Pizza, Croissants und warme Speisen** anbieten.

Der elektrische 4-Blech-Ofen für Gastronomiebetriebe lässt sich problemlos auch in **Cafés, Konditoreien und Imbissstuben** aufstellen.

Design und Funktionsweise

Der **professionelle Elektrobackofen mit 4 Blechen von Ristoattrezzature** besticht durch ein schlichtes und geradliniges Design. Die kantigen Formen erleichtern nicht nur die Reinigung, sondern auch die Integration des Geräts in den Arbeitsablauf. **Die Konstruktion besteht vollständig aus hochwertigem Edelstahl**, die Klapptür ist aus gehärtetem Glas mit einem angeschweißten Griff. An der Vorderseite befinden sich die Regler für die Temperatureinstellung und der Timer, während sich an der Rückseite der Netzstecker befindet.

Im Inneren bietet der **Elektrobackofen für Cafés und Konditoreien** Platz für bis zu 4 Roste, um Speisen schnell und gleichzeitig zuzubereiten. Die robusten Kippschutzführungen gewährleisten den Backblechen maximale Stabilität, sowohl beim Einschieben als auch beim Herausnehmen.

Die Außenmaße des Geräts betragen **59,5 x 53 x 57 (H) cm** bei einem Garraum von **43,5 x 31 cm** und einem Gewicht von **39 kg**. Das Gesamtfassungsvermögen des **professionellen Elektroofens** beträgt **63 Liter**. Der Betrieb erfolgt **im Umluftverfahren** und gewährleistet **hohe Leistung** sowie schnelles Aufheizen. Das Gebläse verteilt die Wärme gleichmäßig und ermöglicht so ein besseres Garergebnis in kürzerer Zeit.

Der Temperaturbereich reicht von 50 °C bis 300 °C bei einer elektrischen Leistung von 2,6 kW. Die Dicke der Einlegeböden sorgt für eine hervorragende Wärmeisolierung und verhindert eine Überhitzung der Oberflächen.

Reinigung und Wartung

Der Elektrobackofen für Restaurants muss gereinigt werden, um jegliche Art von Verkrustungen zu entfernen, die den Betrieb beeinträchtigen könnten. Zur Reinigung sollte ein milder Entfetter verwendet werden; **der Einsatz von ätzenden Substanzen oder Scheuerschwämmen ist zu vermeiden**.

Reinigen Sie zunächst **das Innere des professionellen Elektroofens** und entfernen Sie dabei die Roste, die Sie in einer Mischung aus Wasser und Entfetter einweichen können. Spülen Sie die Roste nach etwa zehn Minuten unter fließendem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen.

Sprühen Sie den Entfetter auf die Wände und achten Sie dabei darauf, auch den oberen und unteren Bereich gründlich zu reinigen. **Warten Sie 10 Minuten**, bis sich Fett und Ablagerungen aufgelöst haben, und **spülen** Sie den **Ofen** anschließend **mit einem weichen Schwammtuch ab**.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Der **elektrische Umluftbackofen mit 4 Backblechen (43,5 x 31 cm) und manueller Steuerung ist** für den Dauerbetrieb ausgelegt und garantiert eine einfache Bedienung sowie sofortiges Aufheizen.

Das interne Belüftungssystem mit gleichmäßiger Luftverteilung sorgt für optimale Garergebnisse und gewährleistet konstante Innentemperaturen. Die **herausnehmbaren, kippsicheren Backblechführungen** sind eine **wichtige Stütze**, um ein Verrutschen zu verhindern und hervorragende Ergebnisse ohne Probleme zu gewährleisten.

Dank seiner kompakten Abmessungen und seiner Robustheit ist er der perfekte Begleiter in Restaurantküchen, Konditoreien, aber auch in Sandwich-Bars und Feinkostgeschäften.

Backbleche und Roste sind nicht im Lieferumfang enthalten; wählen Sie diese aus den optionalen Zubehörteilen aus.

Abmessungen

Außenmaße	595x530x570 mm
Verpackungsmaße	690x690x640 mm

Technisches Datenblatt

Befehle	Drehknopf
Betriebstemperatur	+50 +300 °C
Elektrische Leistung	2,6 kW
Eröffnung	frontal
Fassungsvermögen der Backbleche	4
Gewicht inklusive Verpackung	39 kg
Kapazität	63 Lt
Nettogewicht	39 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	4 Backbleche