Kabeljau: 8671

Elektrobackofen für 4 Backbleche (43,5 × 31 cm) mit Umluft- und Dampffunktion und manueller Steuerung, 4,2 kW



Beschreibung

Der **professionelle Elektrobackofen für 4 Bleche von Ristoattrezzature** ist ein **robustes**, **effizientes** und **vielseitiges** Produkt.

Er gewährleistet das perfekte Garen von **Fisch, Fleisch, Backwaren, Pizza und Snacks** und eignet sich ideal für **Snackbars, Konditoreien, Feinkostgeschäfte und Imbissstuben**. Der große Vorteil des **elektrischen 4-Blech-Ofens für die Gastronomie** ist das **Konvektions- und Dampfgar-System**, das eine schnelle und optimale Zubereitung der Speisen ermöglicht.

Design und Funktionsweise

Der elektrische Umluft-Dampfofen für Restaurants zeichnet sich durch seine geometrische, kantige Form aus. Dank seines professionellen Designs lässt er sich leicht reinigen und in den Arbeitsablauf integrieren. Die Konstruktion besteht aus **hochwertigem Edelstahl** und gewährleistet Beständigkeit gegen Abrieb und hohe Temperaturen.

Die Klapptür ist schwarz und verfügt über einen angeschweißten Griff; durch **das gehärtete Glas** lässt sich der Garvorgang beobachten, auch dank der **integrierten LED-Beleuchtung**. An der Vorderseite befinden sich die **Drehregler zur Temperatureinstellung, der Timer** sowie die Kontrollleuchten für den Betriebszustand und das Erreichen der gewünschten Temperatur.

Im Inneren erleichtern **die Kippschutzschienen** das sichere Einlegen und Entnehmen der Speisen. Der Garraum bietet Platz für bis zu **4 Roste** und ermöglicht so ein praktisches und gleichzeitiges Garen der Speisen.

Die Außenmaße des Geräts betragen **59,5 x 53 x 57 (H) cm** bei einem Fassungsvermögen von **63 Litern** und einem Gewicht von **39 kg**. Der **professionelle Elektrobackofen bietet Platz für bis zu 4 Backbleche mit den Maßen 43,5 x 31 cm**.

Der Betrieb erfolgt **mittels Dampfkonvektion**. Das Wasser wird im internen Boiler erhitzt und **der erzeugte Dampf wird über das Gebläse in den Garraum verteilt**.
Das Dampfgaren ermöglicht das **Garen verschiedener Speisen**, auch bei niedrigen Temperaturen, **ohne 100–120 °C zu überschreiten.**

Die **Stromversorgung erfolgt mit einer Frequenz von 50/60 Hz** und **einer Leistung von 2,2+2 kW**. Die **Betriebstemperatur liegt zwischen +50 und +300 °C** bei einer Spannung von **230 V**.

Reinigung und Wartung

Um einen optimalen und dauerhaften Betrieb des **Elektroofens für Gastronomiebetriebe** zu gewährleisten, muss das Gerät regelmäßig gereinigt werden.

Speisereste, Fett und Verkrustungen können den Betrieb verlangsamen oder beeinträchtigen: Verwenden Sie nach jedem Gebrauch einen **neutralen Fettlöser und ein weiches Tuch**:

- **Trennen Sie das Gerät von der Steckdose**.
- **Entfernen Sie die Backbleche und Roste**.
- **Sprühen Sie den Entfetter auf die Außen- und Innenteile** und lassen Sie ihn einige Minuten einwirken. Verwenden Sie ihn nicht auf Dichtungen und Kunststoffteilen.
- Für die Dichtungen des professionellen Elektrobackofens verwenden Sie ein mit warmem Wasser angefeuchtetes Tuch und entfernen Sie diese nicht.
- **Entfernen Sie** anschließend **das Reinigungsmittel mit einem feuchten Tuch**.
- Die **Roste können** zehn Minuten lang **in einer Mischung aus Wasser und Entfetter eingeweicht** und anschließend unter fließendem Wasser abgespült **werden**.

Trockne alle Teile des Elektrobackofens sorgfältig ab, bevor du ihn wieder einschaltest.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Der **elektrische 4-Blech-Umluft-Dampfbackofen** ist ein robustes Produkt, **das für den Dauerbetrieb ausgelegt ist**. Seine Funktionsweise gewährleistet ein präzises und hochwertiges Garergebnis und ermöglicht es Ihnen, Ihre Gerichte bei der richtigen Temperatur zuzubereiten.

Das interne Belüftungssystem **verteilt Wärme und Dampf gleichmäßig und** sorgt so für ein perfektes Garergebnis.

Abmessungen

Außenmaße	595x530x570 mm
Verpackungsmaße	690x690x640 mm

Technisches Datenblatt

Befehle	Drehknopf
Elektrische Leistung	4,2 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