Kabeljau: 8701

Kombinierter Gas-Heißluftbackofen mit Befeuchtung für die Gastronomie, für 5 GN-Bleche der Größe 1/1



Beschreibung

Er ist der ideale Gasofen für die Gastronomie. Ausgestattet mit einem Wärmetauscher, dessen gesamte Konstruktion patentiert ist. Seine Gusseisenkonstruktion sorgt für eine hohe Wärmeabgabe bei geringem Verbrauch und absolute Formbeständigkeit auch bei hohen Temperaturen. Zur Steuerung des Betriebs und zur Gewährleistung der Sicherheit des Ofens kommt ein elektronisches Gerät von bewährter Zuverlässigkeit zum Einsatz. Ausgestattet mit einer Kammer aus Edelstahl AISI 430 und seitlicher Öffnung.

Fassungsvermögen: 5 Backbleche/Roste 1/1 GN oder 4 Backbleche/Roste 60 x 40 cm.

Abmessungen

Außenmaße	960x760x740 mm
Verpackungsmaße	1009x806x902 mm

Technisches Datenblatt

Befeuchtung	indirekte Steuerung per Knopfdruck
Fassungsvermögen der Backbleche	5. Januar 1/1
Gewicht inklusive Verpackung	112 kg
Häufigkeit	60 Hz
Motoren	bidirektional
Nettogewicht	92 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Gas
Wärmeleistung	8 kW