Kabeljau: 11473040

Elektrobackofen für 4 Backbleche (60 × 40 cm), Dampf-Umluft mit Grill und manueller Steuerung, 5 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-Dampfbackofen 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 **83,5 x 77 x 57,5 (H) cm** bei einem Fassungsvermögen von **86 Litern** und einem Gewicht von **59 kg**. Der **professionelle Elektrobackofen bietet Platz für bis zu 4 Backbleche mit den Maßen 60 x 40 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.** Dank der **Grillfunktion** mit einer Leistung von **3 kW** können Sie den Gerichten die richtige Bräunung verleihen.

Der **Stromanschluss erfolgt mit einer Frequenz von 50/60 Hz** und **einer Leistung von 5 kW**. Die **Betriebstemperatur liegt zwischen +30 und +300 °C** bei einer Spannung von **230 V**.

Reinigung und Wartung

Um einen optimalen und dauerhaften Betrieb des **Elektroofens für Restaurants** 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-Heißluft-Dampfbackofen mit Grill 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. Dank der **Grillfunktion** erhalten Sie Speisen, die innen gut durchgegart und außen knusprig sind.

Abmessungen

Abmessungen der Backbleche	600x400 mm
Außenmaße	835x770x575 mm
Innenmaße	700x490x360 mm
Verpackungsmaße	810x810x660 mm

Technisches Datenblatt

Befehle	Drehknopf
Betriebstemperatur	+30 +300 °C
Elektrische Leistung	5 kW
Eröffnung	frontal
Fassungsvermögen der Backbleche	4 600 × 400 mm
Gewicht inklusive Verpackung	72 kg
Grillleistung	3 kW
Häufigkeit	50/60 Hz
Kapazität	86 Lt
Nettogewicht	59 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	4 Backbleche