Kabeljau: 11474040

Elektrobackofen für 4 Backbleche (60 × 40 cm), Umluft mit Grill und manueller Steuerung, 5 kW



Beschreibung

Der **Elektrobackofen mit 4 Blechen (60 x 40 cm), Umluftfunktion, Grill und manueller Steuerung (5 kW**) ist ein unverzichtbares Arbeitsgerät in der professionellen Gastronomie. Er zeichnet sich durch **das schnelle Erreichen der Höchsttemperatur (300 °C) und deren gleichmäßige Verteilung im gesamten Garraum aus**.

Das Produkt verfügt über eine solide Konstruktion und gewährleistet **eine hohe Arbeitseffizienz** sowie **ideale Backergebnisse** für **Snacks, Pizza, Croissants und warme Speisen**. Das kompakte Design und die geringen Abmessungen ermöglichen eine einfache Installation auch auf engstem Raum.

Design und Funktionsweise

Der elektrische 4-Blech-Gastronomieofen von Ristoattrezzature ist auf **Funktionalität, intuitive** Bedienung **und Effizienz** ausgelegt.

Das **Design ist äußerst geradlinig, die Oberflächen sind glatt und weisen keine Hohlräume auf**, die bei der Reinigung schwer zu erreichen sind. Die kantigen Linien verleihen dem Produkt Professionalität und ermöglichen eine einfache Aufstellung auf der Arbeitsfläche. **Die Konstruktion besteht vollständig aus hochwertigem Edelstahl**, einem Material, das **Widerstandsfähigkeit** und **Langlebigkeit** gewährleistet.

Die Tür des **elektrischen 4-Blech-Konvektionsofens für die Gastronomie** besteht aus **gehärtetem Glas**: Sie hält hohen Temperaturen stand, ohne sich zu überhitzen. Die Klapptür an der Vorderseite ist mit einem angeschweißten Griff versehen. An der Vorderseite befinden sich die **Drehknöpfe zur Temperatureinstellung und der Timer**. Über die Kontrollleuchten lassen sich der Betriebszustand und die vom Gerät erreichte Temperaturstufe überwachen.

Auf der Rückseite befindet sich der Netzstecker: Der Stromanschluss erfolgt mit einer Leistung von **5 kW** und einer **Spannung von 230 V**. Der Betrieb erfolgt **im Umluftverfahren**: **Das Gebläse verteilt die Wärme gleichmäßig und ermöglicht so ein besseres Garergebnis in kürzerer Zeit**.

Der Temperaturbereich reicht von 30 °C bis 300 °C, und für eine optimale Bräunung der Speisen verfügt der Ofen zudem über **einen 3-kW-Grill**.

Im Inneren ist das Gerät mit **4 rutschfesten Führungen** ausgestattet, die ein einfaches Herausnehmen und Einsetzen der Speisen gewährleisten. Die **4 Roste mit den Maßen 60 x 40 cm** erhalten so maximale Stabilität.

Die Außenmaße des Elektroofens betragen **83,5 x 77 x 57,5 (H) cm** bei einem Gewicht von **59 kg** und einem Gesamtfassungsvermögen von **86 Litern**.

Reinigung und Wartung

Die Wartung des Elektrobackofens mit 4 Backblechen für Restaurants erfordert eine **regelmäßige und gründliche Reinigung nach jedem Gebrauch**. Fett- und Krümelablagerungen können zu **hartnäckigen Verkrustungen** führen **, die die Funktionsweise beeinträchtigen könnten**.

Für eine ordnungsgemäße Reinigung des Elektrobackofens für die Gastronomie mit 4 Backblechen muss **dieser vom Stromnetz getrennt und von den beweglichen Teilen befreit werden**. **Backbleche und Roste sollten** mindestens zehn Minuten lang in Wasser und einem neutralen Entfetter **eingeweicht** und anschließend mit Wasser abgespült **werden**.

Sprühen Sie den Entfetter in den Garraum und wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu benetzen und die Dichtungen nicht zu behandeln. Lassen Sie den Entfetter einige Minuten einwirken und **wischen Sie ihn** anschließend **mit einem weichen Schwammtuch ab**, damit keine Streifen zurückbleiben.

Vermeiden Sie stets die Verwendung von ätzenden Substanzen und Scheuerschwämmen, um den Edelstahl nicht irreparabel zu beschädigen.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Der **elektrische Umluftbackofen mit 4 Blechen (60 x 40 cm), Grill und manueller Steuerung (5 kW) ist ein langlebiges Produkt**, das hohe Leistung garantiert.

Selbst bei hoher Auslastung garantiert er **schnelles Aufheizen**, **optimales Garen der Speisen und eine sehr leistungsstarke Grillfunktion**. Das Heißluftgaren sorgt für eine **gleichmäßige Wärmeverteilung**, sodass die Ergebnisse stets den Erwartungen Ihrer Kunden entsprechen.

Entscheiden Sie sich für dieses Gerät für Ihr Unternehmen und wenden Sie sich an den Kundenservice, um sich vor dem Kauf beraten zu lassen!

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