Kabeljau: 11475153

Elektrobackofen für 3 Backbleche (31,5 × 26,7 cm), Umluft, mit manueller Steuerung, 1,7 kW



Beschreibung

Der **professionelle Elektro-Heißluftofen für 3 Backbleche von** Ristoattrezzature ist ein kompaktes und benutzerfreundliches Gerät. Das Gerät ist in Betrieben, die warme Speisen servieren, unverzichtbar und ermöglicht eine schnelle und optimale Zubereitung der Speisen.

Der Elektro-Umluftbackofen mit manueller Steuerung wird für Betriebe wie **Restaurants**, **Rotisserien**, **Feinkostgeschäfte** und **Imbissbuden** empfohlen.

Design und Funktionsweise

Der elektrische Umluftbackofen für 3 Backbleche verfügt über ein **funktionales Design**, das sich durch minimalistische Linien und ein schlichtes Erscheinungsbild auszeichnet. Die geometrische Form ermöglicht eine einfache Reinigung und einen unkomplizierten Einbau in den Arbeitsablauf.

Die Konstruktion besteht aus hochwertigem Edelstahl, der **Langlebigkeit, hohe Leistung und Beständigkeit gegen die** in einer Profiküche typischen **hohen Temperaturen** gewährleistet.

Die Tür lässt sich nach vorne öffnen und **besteht aus gehärtetem Glas** mit einem angeschweißten horizontalen Griff. Im Inneren des Garraums befinden sich drei rutschfeste Führungen, die den Bediener sowohl beim Herausnehmen als auch beim Einsetzen der Backbleche unterstützen. Die **LED-Beleuchtung** sorgt für eine optimale Sicht ins Innere. An der Vorderseite befinden sich die **Drehknöpfe zur Einstellung der Temperatur und des Timers** sowie die Kontrollleuchten für den Betriebszustand und das Erreichen der gewünschten Temperaturstufe.

Die Außenmaße betragen **48,7 x 56,8 x 49,5 (H) cm** bei einem Gesamtfassungsvermögen von **34 Litern**. **Der Ofen wird elektrisch betrieben** und verfügt über eine Heizung mit Heizschlangen, eine Leistung von **1,7 kW** und eine Frequenz von **50/60 Hz** .

Der **Betriebstemperaturbereich reicht von 30° bis 300°C**. Das **Konvektionssystem ist mit einem Gebläse ausgestattet, das für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt**: Die Garergebnisse sind sowohl im Inneren als auch an den Außenkanten optimal.

Reinigung und Wartung

Der **professionelle Elektrobackofen mit 3 Backblechen für die Gastronomie** muss nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden. Diese regelmäßige Wartung verlängert seine Lebensdauer und sorgt dafür, dass seine Leistung unverändert bleibt.

Um lästige Verkrustungen zu vermeiden, ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker, **nehmen Sie die Roste und Backbleche heraus und legen Sie diese etwa zehn Minuten lang in Wasser mit einem neutralen Entfetter ein**. Spülen Sie die Teile nach dem Einweichen unter fließendem Wasser ab.

Sprühen Sie den Entfetter auf die Innenwände des Elektrobackofens und spülen Sie diese mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit Heizspiralen und Dichtungen und verwenden Sie keine **Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel**: Diese Produkte würden den Edelstahl beschädigen und Flecken, Kratzer und Abrieb verursachen.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Der Elektrobackofen für die Gastronomie von Ristoattrezzature ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung mehrerer Speisen, da er Platz für bis zu 3 Backbleche bietet. Dank **der schnellen Aufheizzeit** können Sie zügig und reibungslos arbeiten, ohne dass die Qualität darunter leidet.

Das **Konvektionssystem** sorgt nämlich dafür, dass die von den Heizschlangen erzeugte Heißluft im Garraum zirkuliert und alle Speisen gleichmäßig gart. Es handelt sich um ein **schnelles, zuverlässiges und präzises** System, das ideal für die professionelle Gastronomie ist.

Der geringe Energieverbrauch des **elektrischen Gastronomieofens mit 3 Backblechen**

von Ristoattrezzature und das hervorragende **Preis-Leistungs-Verhältnis** machen ihn zu einem unverzichtbaren Produkt in der Küche.

Entdecken Sie die Details im technischen Datenblatt und wenden Sie sich an den Kundenservice, um weitere Informationen zu erhalten.

Abmessungen

Außenmaße	487x568x495 mm
Verpackungsmaße	520x580x510 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+30 +300 °C
Elektrische Leistung	1,7 kW
Fassungsvermögen der Backbleche	3
Gewicht inklusive Verpackung	36 kg
Häufigkeit	50/60 Hz
Kapazität	34 Lt
Nettogewicht	28 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	3 Backbleche