Kabeljau: 11479023235

Selbstreinigender Elektro-Kombi-Ofen für 10 GN-1/1-Bleche mit Dampfkonvektion und Touchscreen-Bedienung, 27 kW



Beschreibung

Warum sollte man ihn kaufen?

Dieser **elektrische Kombi-Ofen** ist eine Komplettlösung für alle, die in jedem professionellen Umfeld perfekte Garergebnisse erzielen möchten. Er vereint **Effizienz, Vielseitigkeit und fortschrittliche Technologie** und garantiert dank der **intuitiven Touchscreen-Bedienung** gleichmäßige Wärmeverteilung, Energieeffizienz und einfache Handhabung. Ideal für Restaurants, Kantinen und gastronomische Betriebe, gewährleistet er **hohe Leistung** und einfache Wartung dank des **integrierten Selbstreinigungssystems**.

Hauptmerkmale

- **Gehäuse komplett aus Edelstahl**
  Der aus hochwertigen Materialien gefertigte Ofen gewährleistet **Robustheit, Hygiene und Langlebigkeit**. Der Edelstahl hält hohen Temperaturen stand und garantiert eine schnelle und sichere Reinigung, auch bei intensiver täglicher Nutzung.
- **Kapazität: 10 GN-Bleche 1/1**
  Bietet ein großes Garvolumen, perfekt für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte, wodurch Zeit und Produktivität optimiert werden.
- **Eingebauter Dampfkessel**
  Der integrierte Dampfkessel sorgt für eine konstante und präzise Dampfzufuhr für besonders schonendes und professionelles Garen.
- **360°-Heißluftbeheizung**
  Die gleichmäßige Wärmeverteilung gewährleistet **ein einheitliches Garergebnis** auf jeder Ebene, wodurch die Zubereitungszeiten auf ein Minimum reduziert und die Qualität der Gerichte verbessert werden.
- **Kombiniertes Heißluft- und Dampfgaren**
  Die Dampffunktion sorgt dafür, dass die Speisen zart und saftig bleiben, während das **Heißluftgaren für** Knusprigkeit und eine perfekte Bräunung sorgt. Die beiden Modi können je nach Rezept **abwechselnd** verwendet werden.
- **Automatisches Reinigungssystem**
  Das **integrierte Selbstreinigungsprogramm** entfernt Fettrückstände und Verunreinigungen und sorgt dafür, dass der Garraum stets perfekt hygienisch und einsatzbereit ist – eine erhebliche Zeitersparnis.
- **LCD-Touchscreen-Bedienung**
  Die digitale Benutzeroberfläche ist **intuitiv und präzise** und bietet die Möglichkeit, bis zu **100 voreingestellte Menüs** auszuwählen. Ideal, um Rezepte zu standardisieren und die täglichen Abläufe auch für weniger erfahrenes Personal zu vereinfachen.
- **Hochleistungs-Halogenlampen**
  Sie sorgen auch bei hohen Gartemperaturen für **perfekte Sicht ins Innere** und verbessern so die visuelle Kontrolle der Zubereitungen, ohne dass die Tür geöffnet werden muss.
- **Verfügbare OEM-Dienstleistungen**
  Der Ofen kann an spezifische Produktionsanforderungen angepasst werden und bietet so **Flexibilität und Anpassungsfähigkeit** an die Bedürfnisse jedes professionellen Betriebs.
- **5-stufige Gebläsesteuerung**
  Passt die Luftgeschwindigkeit an die jeweilige Garmethode an, um empfindliche Speisen nicht zu beschädigen und stets maximale Gleichmäßigkeit zu gewährleisten.
- **USB-Datenanschluss**
  Ideal für Profis, die Rezepte aktualisieren oder Garberichte herunterladen möchten. Ermöglicht eine einfache Datenverwaltung und verbessert die betriebliche Effizienz.

Technische Daten

- **Stromversorgung:** Elektrisch
- **Öffnung:** Frontal
- **Backblechkapazität:** 10 GN 1/1
- **Bedienung:** Touch

- **Elektrische Leistung:** 27 kW
- **Wärmeleistung:** 18 kW
- **Dampfleistung:** 9 kW
- **Betriebstemperatur:** 0–350 °C
- **Spannung:** 400 V
- **Gewicht:** 133 kg
- **Außenmaße:** 84,7 × 77,1 × 107,2 (H) cm

Abmessungen

Außenmaße	847x771x1072 mm

Technisches Datenblatt

Befehle	Touch
Betriebstemperatur	0 +350 °C
Dampfleistung	9 mm
Elektrische Leistung	27 kW
Eröffnung	frontal
Fassungsvermögen der Backbleche	10. Januar 1/1
Häufigkeit	50 Hz
Nettogewicht	133 kg
Spannung	400 V
Stromversorgung	Elektrisch
Wärmeleistung	18 kW