Kabeljau: 12347022013

Elektrischer Kombi-Backofen für 6 GN-1/1-Bleche mit Dampfkonvektion und digitaler Steuerung, 18 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 digitalen Bedienelemente** gleichmäßige Wärmeverteilung, Energieeffizienz und einfache Handhabung. Ideal für Restaurants, Kantinen und Gastronomiebetriebe, gewährleistet er **hohe Leistung** und einfache Wartung.

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.
- **Fassungsvermögen: 6 GN-Bleche 1/1**
  Bietet ein großes Garvolumen, perfekt für die gleichzeitige Zubereitung verschiedener Gerichte, wodurch Zeit und Produktivität optimiert werden.
- **Integrierter 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.
- **Digitale Bedienelemente**
  Die **digitale Steuerung** garantiert **Präzision**, **Effizienz** und **Sicherheit**. Sie ermöglicht die exakte Einstellung von **Temperatur** und **Garzeiten**, **die Programmierung automatischer Garvorgänge** sowie die Nutzung**einer intuitiven** und **leicht zu reinigendenBenutzeroberfläche**.
- **Hochleistungs-Halogenlampen**
  Sie sorgen auch bei hohen Gar-Temperaturen für **perfekte Sicht ins Innere** und verbessern so die visuelle Kontrolle über die Zubereitung, ohne dass die Tür geöffnet werden muss.
- **Kerntemperatursonde:** Überwacht präzise die Innentemperatur der Speisen und gewährleistet so auch bei empfindlichen Zubereitungen ein perfektes Garergebnis.
- **Manuelle Reinigung**
  Es ist auch eine **manuelle Reinigungsfunktion** vorhanden, die eine direkte Kontrolle der Innenreinigung ermöglicht.

Technische Daten

- **Stromversorgung:** Elektrisch
- **Öffnung:** Frontal
- **Fassungsvermögen der Bleche:** 6 GN 1/1
- **Bedienung:** digital
- **Elektrische Leistung:** 18 kW
- **Wärmeleistung:** 9 kW
- **Dampfleistung: 9** kW
- **Betriebstemperatur:** 0–350 °C
- **Spannung:** 400 V
- **Gewicht:** 113 kg
- **Außenmaße:** 84,7 × 77,1 × 81,2 (H) cm

Abmessungen

Außenmaße	817x771x812 mm

Technisches Datenblatt

Befehle	digital
Betriebstemperatur	0 +350 °C
Dampfleistung	9 mm
Elektrische Leistung	18 kW
Eröffnung	frontal
Fassungsvermögen der Backbleche	6 GN 1/1
Häufigkeit	50 Hz
Nettogewicht	113 kg
Spannung	400 V
Stromversorgung	Elektrisch
Wärmeleistung	9 kW