**Kabeljau: 12347023235**

# Selbstreinigender Elektro-Kombi-Ofen für 10 GN-1/1-Bleche mit Dampfkonvektion und digitaler Steuerung, 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 **intuitiver digitaler Bedienelemente** gleichmäßige Wärmeverteilung, Energieeffizienz und einfache Handhabung. Ideal für Restaurants, Kantinen und Gastronomiebetriebe, 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 ist hochtemperaturbeständig und garantiert eine schnelle und sichere Reinigung, auch bei intensiver täglicher Nutzung.
- **Fassungsvermögen: 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 – das spart erheblich Zeit.
- **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**. Es stehen bis zu **50 voreingestellte Menüs** zur Auswahl **.**
- **Hochleistungs-Halogenlampen**
  Sie sorgen auch bei hohen Gar-Temperaturen 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.
- **Kerntemperatursonde:** Überwacht präzise die Innentemperatur der Speisen und gewährleistet so ein perfektes Garergebnis auch bei empfindlichen Zubereitungen.

### Technisches Datenblatt

- **Stromversorgung:** Elektrisch
- **Öffnung:** Frontal
- **Backblechkapazität:** 10 GN 1/1
- **Bedienung:** digital
- **Elektrische Leistung:** 27 kW
- **Wärmeleistung:** 18 kW
- **Dampfleistung:** 9 kW
- **Betriebstemperatur:** 0–350 °C
- **Spannung:** 400 V

- **Gewicht:** 133 kg
- **Außenmaße:** 84,7 × 83,6 × 111,9 (H) cm

**Abmessungen**

| | |
|---|---|
| Außenmaße | 847x836x1119 mm |
| Verpackungsmaße | 950x950x1250 mm |

**Technisches Datenblatt**

| | |
|---|---|
| Befehle | digital |
| Betriebstemperatur | 0 +350 °C |
| Dampfleistung | 9 mm |
| Elektrische Leistung | 27 kW |
| Eröffnung | frontal |
| Fassungsvermögen der Backbleche | 10. Januar 1/1 |
| Gewicht inklusive Verpackung | 155 kg |
| Häufigkeit | 50 Hz |
| Nettogewicht | 133 kg |
| Spannung | 400 V |
| Stromversorgung | Elektrisch |
| Wärmeleistung | 18 kW |