Kabeljau: 1257900152

Professioneller Umluftbackofen mit Drehregler, elektrisch, für 3 Backbleche à 60 × 40 cm



Beschreibung

Warum sollte man ihn kaufen?

Wer sich für diesen Heißluftofen entscheidet, vertraut auf eine vielseitige, zuverlässige und benutzerfreundliche Lösung – perfekt für alle, die Zeit und Qualität in der Küche optimieren möchten. Dank der Kombination aus fortschrittlicher Belüftung und Feuchtigkeitsregulierung ermöglicht er professionelle Ergebnisse bei einer Vielzahl von Zubereitungen, von Backwaren bis hin zu besonders empfindlichen Backprodukten, und steigert so die tägliche Produktivität ohne Komplikationen.

Hauptmerkmale

- **Heißluftgaren mit Feuchtigkeitsregulierung**
  Dieser Ofen nutzt ein internes Belüftungssystem, das die Wärme gleichmäßig auf alle Backbleche verteilt und so auch bei voller Beladung ein gleichmäßiges Backergebnis gewährleistet. Die Möglichkeit, die Luftfeuchtigkeit im Garraum zu regulieren, ermöglicht perfekte Ergebnisse sowohl bei knusprigen Produkten als auch bei weichen und luftigen Backwaren.
- **Intuitive Bedienung mit Drehknöpfen**
  Die Drehregler machen die Bedienung des Ofens äußerst einfach und intuitiv – ideal sowohl für erfahrene Fachkräfte als auch für alle, die ein praktisches und schnelles Gerät suchen. Die manuelle Einstellung ermöglicht eine präzise Steuerung der Parameter, ohne dass komplexe digitale Systeme erforderlich sind.
- **Air-Plus-Technologie für eine optimale Luftverteilung**
  Das **Air-Plus-System** gewährleistet eine konstante und gleichmäßige Luftzirkulation im Garraum und verhindert so kalte oder überhitzte Bereiche. Dies führt zu einer hohen Backqualität und stets reproduzierbaren Ergebnissen.
- **Steam Plus für kontrollierte Feuchtigkeit**
  Dank der **Steam-Plus-Funktion** lässt sich während des Backvorgangs die richtige Menge an Feuchtigkeit zuführen. Diese Technologie ist besonders nützlich für Backwaren wie Brot und Brioche und trägt dazu bei, das Aufgehen, den Duft und die Konsistenz zu verbessern.
- **Dry Plus für die Feuchtigkeitsableitung**
  Das Dry-Plus-System ermöglicht es, überschüssige Feuchtigkeit aus dem Garraum zu entfernen und fördert so die Bildung einer knusprigen Kruste und eines perfekten Finishes, insbesondere bei Produkten wie Pizza, Focaccia und trockenem Gebäck.

Technische Daten

- **Außenmaße:** 80 x 77,4 x 42,9 (H) cm
- **Stromversorgung:** Elektrisch
- **Kapazität:** 3 Backbleche 60 x 40 cm
- **Abstand zwischen den Backblechen:** 7,5 cm
- **Gewicht:** 40 kg
- **Spannung:** 220–240 V
- **Leistung:** 3,3 kW
- **Frequenz:** 50/60 Hz
- **Steckertyp:** Schuko

Hinweis: Für dieses Produkt ist die Auswahl des Zusatzpakets „Kundendienst und Arbeitskosten“ obligatorisch. Der Kauf des Backofens ohne diesen Service ist nicht zulässig.

Abmessungen

Abmessungen der Backbleche	600x400 mm
Außenmaße	800x774x429 mm

Technisches Datenblatt

Elektrische Leistung	3,3 kW
Häufigkeit	50/60 Hz
Nettogewicht	40 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch