Kabeljau: 12933

Elektrobackofen für 4 Backbleche (60 × 40 cm), Umluft, mit manueller Steuerung, 5 kW, gebraucht



Beschreibung

Der elektrische 4-Blech-Heißluftbackofen für die professionelle Gastronomie ist das schnelle und leistungsstarke Garsystem, das Sie in Ihrer Küche benötigen.

Kaufen Sie ihn, wenn Sie ein **Restaurant, einen Feinkostladen, eine Rotisserie oder eine Snackbar** betreiben, und garen und erwärmen Sie Ihre Speisen im Handumdrehen. Die **intuitive Bedienung** erleichtert Ihnen die tägliche Arbeit und ermöglicht es Ihnen, die Servicezeiten zu optimieren.

Design und Funktionsweise

Der elektrische Umluftbackofen für die Gastronomie ist mit 4 kippsicheren Schienen im Garraum ausgestattet. So können Sie Speisen auf **4 Backblechen der Größe 60 x 40 cm** gleichzeitig garen, ohne dass diese beim Ein- oder Ausfahren verrutschen können.

Das Design ist geradlinig und minimalistisch und eignet sich perfekt für den Einsatz in einer Profiküche: **Die kantigen Formen erleichtern die Reinigung und ermöglichen eine optimale Einbindung in den Arbeitsablauf**. **Die Konstruktion besteht vollständig aus hochwertigem Edelstahl,** um maximale Widerstandsfähigkeit und Langlebigkeit zu gewährleisten.

Die Klapptür besteht aus gehärtetem Glas mit einem angeschweißten Griff; an der Vorderseite befinden sich die Kontrollleuchten sowie die **Drehknöpfe zur Einstellung der Temperatur und des Timers**.

Die Außenmaße des Elektroofens betragen **83,5 x 77 x 57,5 (H) cm** bei einem Gewicht von **59 kg** und einem Gesamtfassungsvermögen von **86 Litern**.

Die Stromversorgung erfolgt mit **einer Leistung von 5 kW und einer Spannung von 230 V**. Der Betriebstemperaturbereich reicht von **30 °C bis 300 °C**.

Reinigung und Wartung

Die Wartung des Elektrobackofens mit 4 Backblechen für die Gastronomie erfordert eine **regelmäßige und gründliche Reinigung nach jedem Gebrauch**. So lassen sich hartnäckige Verkrustungen vermeiden, die den Betrieb beeinträchtigen könnten.

Ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie alle Backbleche und Roste aus dem Elektrobackofen. Weichen Sie die beweglichen Teile anschließend in Wasser und Entfettungsmittel ein. **Reinigen Sie die Innenwände mit neutraler Seife und einem weichen Tuch**, wobei Sie darauf achten müssen, die Heizelemente und Dichtungen nicht direkt zu behandeln. Nach 10 Minuten Einweichzeit **können Backbleche und Roste unter fließendem Wasser abgespült werden**.

Vermeiden Sie stets die Verwendung von ätzenden Substanzen und Scheuerschwämmen, um den Edelstahl nicht irreparabel zu beschädigen.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Robust, leistungsstark und schnell beim Erreichen der Höchsttemperatur (300 °C) – der **Elektrobackofen für Restaurants** ist die ideale Lösung für maximale Leistung in der Küche bei minimalem Platzbedarf.

Kompakt in den Abmessungen und einfach zu bedienen, gewährleistet das Produkt reibungslose Arbeitsabläufe und einen schnellen Service. **Das Konvektionssystem sorgt** zudem **für perfekte Garergebnisse**: innen saftig und außen knusprig. Abgerundet wird der professionelle Elektrobackofen mit 4 Backblechen und 5 kW durch ein **hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis und einen geringen Energieverbrauch**.

Hinweis: Gebrauchtgerät.

Hinweis: Backbleche nicht im Lieferumfang enthalten.

Hinweis: Einphasiger Industriestecker im Lieferumfang enthalten.

Abmessungen

Abmessungen der Backbleche	600x400 mm
Außenmaße	835x770x575 mm
Innenmaße	700x490x360 mm
Verpackungsmaße	810x810x660 mm

Technisches Datenblatt

Befehle	Drehknopf
Betriebstemperatur	+30 +300 °C
Elektrische Leistung	5 kW
Eröffnung	frontal
Gewicht inklusive Verpackung	72 kg
Häufigkeit	50/60 Hz
Kapazität	86 Lt
Nettogewicht	59 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch