Kabeljau: 5436

Digitaler Elektro-Umluftbackofen für 10 Backbleche (60 × 40 cm) oder GN 1/1, mit Dampfkonvektion, 84 × 91 × 115 (H) cm, 12,7 kW, mit Kerntemperaturfühler



Beschreibung

Entscheiden Sie sich für den **digitalen Elektro-Umluftbackofen für 10 Backbleche** von Ristoattrezzature und vereinfachen Sie die Zubereitung Ihrer Gerichte in der Küche. Dieser **solide, robuste und praktische** Backofen eignet sich besonders für **Konditoreien, Gastronomiebetriebe, Pizzerien sowie zum Garen von Fleisch, Fisch und Brot**.

Vertrauen Sie auf die Erfahrung und Professionalität von Ristoattrezzature bei der Auswahl eines wesentlichen Elements Ihrer Küche. Der **digitale Elektro-Umluftbackofen für 10 Backbleche** wurde entwickelt, um in allen Bereichen der Gastronomie optimale Leistung zu gewährleisten und selbst **intensive Arbeitsbelastungen** zu **bewältigen**.

Design und Funktionsweise

Unser **digitaler Elektro-Umluftbackofen für 10 Backbleche** gewährleistet ein hervorragendes Maß an Leistung, Zuverlässigkeit und Stil. Sein geradliniges und schlichtes Design macht ihn besonders funktional und leicht zu reinigen. **Die Außenmaße betragen 84 x 91 x 115 (H) cm**, **die Innenmaße 68 x 48 x 84 (H) cm**. Er bietet Platz für bis zu **10 Backbleche in den Größen 53 x 32,5 cm sowie 60 x 40 cm**.

Zudem **beträgt** die **Spannung 400 V bei einer Frequenz von 50/60 Hz**. Die Stromstärke liegt bei 58 A und die elektrische Leistung bei 12,7 kW. Unser **professioneller und leistungsstarker** Elektrobackofen ermöglicht Ihnen:

- **Rezepte zu programmieren und zu speichern**.
- **Den Direktdampf präzise einzustellen**, damit Ihre Braten und die Lieblingsgerichte Ihrer Kunden saftig bleiben!
- **die genaue Innentemperatur der Speisen** mit dem Kerntemperaturfühler**zu erfassen**.
- **Die Temperatur** dank eines praktischen Displays**von 50 °C bis 280 °C einzustellen** und sich nach Beendigung des Garvorgangs durch einen akustischen Alarm benachrichtigen zu lassen.
- Dank der mitgelieferten doppelseitigen Führungen**Gastronorm-Behälter (GN 1/1)** für die Gastronomie oder **60 x 40 cm großeBehälter** für Konditoreien und Bäckereien**verwenden**.
- **Sorgen Sie für eine gleichmäßige Temperaturverteilung**: Die beiden leistungsstarken, bidirektionalen Lüftermotoren schaffen ideale Bedingungen für jeden Garvorgang.

Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich und optimieren Sie Ihre Zubereitungszeiten, indem Sie den für Sie perfekten **digitalen Elektro-Umluftbackofen für 10 Backbleche** wählen!

Reinigung und Wartung

Mit unserem **digitalen Elektro-Umluftbackofen für 10 Backbleche für die Gastronomie waren Reinigung und Wartung** aller Teile **noch nie so einfach** und schnell. Zwei grundlegende Aspekte in der Küche.

Der professionelle Elektrobackofen von Ristoattrezzature verfügt über einen Garraum und ein Gehäuse, die vollständig aus **Edelstahl** gefertigt sind, und seine **Innenecken** sind **abgerundet**. Die **Innenscheibe lässt sich** zudem **öffnen**. All diese Merkmale sorgen für eine schnelle und effiziente Desinfektion und regelmäßige Wartung.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die Entscheidung für unseren **digitalen Elektro-Umluftbackofen mit 10 Blechen für Restaurants** bietet viele Vorteile. Es handelt sich um ein **zu 100 % in Italien hergestelltes Produkt**, das **für den Dauerbetrieb geeignet ist**, wie es sich für eine professionelle Küche gehört. **Seine Stärken sind**:

- **Delta-T-Garverfahren**;
- **Kerntemperaturmessung**;
- **Abkühlfunktion nach Ende des Garvorgangs**,
- **Kondensatauffangwanne an der Tür**,
- **Direktdampf**,

- **Möglichkeit, bis zu 9 Rezepte zu programmieren**.

Wählen Sie aus unserem Online-Katalog die von Ihnen bevorzugte Sonderausstattungsserie aus, um Ihren professionellen Elektrobackofen zu vervollständigen.

Abmessungen

Abstand zwischen den Backblechen	80 mm
Außenmaße	840x910x1150 mm
Innenmaße	680x480x840 mm
Verpackungsmaße	880x955x1300 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+50 +280 °C
Elektrische Leistung	12,7 kW
Fassungsvermögen der Backbleche	10 600 × 400 / 10 gn 1/1
Gewicht inklusive Verpackung	150 kg
Häufigkeit	50/60 Hz
Nettogewicht	127 kg
Spannung	400 V
Stromversorgung	Elektrisch