Kabeljau: 5434

Elektro-Umluftbackofen für 3 Backbleche (60 × 40 cm), 77,5 × 70 × 56 (H) cm, 3,15 kW



Beschreibung

Ergänzen Sie Ihre Profiküche mit dem elektrischen Umluftbackofen für 3 Backbleche von Ristoattrezzature und vereinfachen Sie so das Garen Ihrer Speisen.

Das kompakte und schlichte Design in Verbindung mit einer hohen Leistung macht diesen **professionellen Backofen für Gastronomie und Konditorei** zu einem unverzichtbaren Gerät für Betriebe, die Snacks, Pizza, Croissants und warme Gerichte anbieten möchten.

Unser Ofen ist**robust, sicher und zuverlässig** und wird ausschließlich aus hochwertigen Materialien gefertigt – das Ergebnis der langjährigen Erfahrung von Ristoattrezzature.

Der **elektrische Umluftbackofen für 3 Backbleche wurde entwickelt, um in allen Bereichen der Gastronomie hervorragende Leistungen zu gewährleisten**: Entdecken wir gemeinsam seine wichtigsten Merkmale.

Design und Funktionsweise

Unser **elektrischer Umluftbackofen mit 3 Backblechen für Konditoreien** zeichnet sich durch ein geradliniges und schlichtes Design mit benutzerfreundlichen Bedienelementen aus. Seine **Außenmaße betragen 77,5 x 70 x 56 (H) cm**, **die Innenmaße 65 x 46 x 35 (H) cm**, und sein Fassungsvermögen entspricht 3 Roste bzw. Backbleche mit den folgenden Abmessungen: 60 x 40 cm bei einem Abstand von 10,5 cm.

Der Ofen ist mit **zwei Motoren und zwei Gebläsen** ausgestattet **, die für eine perfekte Luftzirkulation im** Garraum **sorgen** und so ideale Bedingungen für jeden Backvorgang bieten. Die **Spannung beträgt 230 V bei einer Frequenz von 50/60 Hz**. Die Stromstärke beträgt 14 A und die elektrische Leistung 3,15 kW.

Unser elektrischer Umluftbackofen für die Gastronomie ist vollständig aus Edelstahl gefertigt. Die klappbare Glastür trägt dazu bei, den Platzbedarf gering zu halten. Darüber hinaus verfügt der Backofen über:

- einen **Griff mit Halterung und Rohr** (ebenfalls aus Edelstahl);
- **eine Innenbeleuchtung**;
- **einen Türöffnungssensor zur Abschaltung der Lüfter**;
- **herausnehmbare, kippsichere Backblechführungen**;
- **eine einrastbare Türdichtung** für einen optimalen Verschluss.

Dank des elektrischen Umluftbackofens für 3 Backbleche erzielen Sie in Ihrer Profiküche außergewöhnliche Ergebnisse.

Programmieren und speichern Sie Ihre Rezepte, stellen Sie die Betriebstemperatur von +50 °C bis +280 °C ein und **sorgen Sie** gleichzeitig **für eine gleichmäßige Temperaturverteilung im Garraum**, um so die idealen Bedingungen für jeden Garvorgang und jedes Lebensmittel zu schaffen.

Reinigung und Wartung

Mit unserem **elektrischen Umluftbackofen für 3 Backbleche** sind Reinigung und Wartung einfach und schnell. Zwei äußerst wichtige Aspekte in der Küche.

Das Gerät verfügt nämlich über einen Garraum und ein Gehäuse, die vollständig aus **Edelstahl** gefertigt sind und **abgerundete Innenecken** aufweisen. So lässt sich jeder Zentimeter leicht erreichen.

Die **Innenscheibe lässt sich** zudem **öffnen, um eine wirklich gründliche Reinigung zu ermöglichen**.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Wenn Sie sich nun fragen, warum Sie sich für unseren **elektrischen Umluftbackofen mit 3 Backblechen für Gastronomie und Konditorei** entscheiden sollten, finden Sie hier die Antworten, die Sie suchen. **Ein zu 100 % in Italien hergestelltes Produkt** und die große Sorgfalt bei der Materialauswahl stehen für **Solidität und Zuverlässigkeit**.

Qualität und Langlebigkeit machen dieses Gerät besonders **geeignet für den Dauerbetrieb,** wie er in einer professionellen Küche mit ihrem hohen Arbeitstempo erforderlich ist. Die Möglichkeit, Rezepte zu programmieren, sowie ein 60-Minuten-Timer mit akustischem Alarm machen unseren Ofen zu einem **wirklich unverzichtbaren Produkt**.

Wählen Sie aus unserem Online-Katalog die von Ihnen bevorzugte Optionenserie für Ihren Elektrobackofen aus und statten Sie Ihre Konditorei ganz einfach aus. Alle Details finden Sie im technischen Datenblatt.

Abmessungen

Abstand zwischen den Backblechen	105 mm
Außenmaße	775x700x560 mm
Innenmaße	650x460x350 mm
Verpackungsmaße	800x750x730 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+50 +280 °C
Elektrische Leistung	3,15 kW
Fassungsvermögen der Backbleche	3 600 × 400 mm
Gewicht inklusive Verpackung	44 kg
Häufigkeit	50/60 Hz
Nettogewicht	35 kg
Spannung	230 V
Stromstärke	14 A
Stromversorgung	Elektrisch