Kabeljau: 5435

Digitaler Elektro-Umluftbackofen für 6 Backbleche (60 × 40 cm oder GN 1/1 cm) mit Dampfkonvektion, 84 × 91 × 83 (H) cm, 7,65 kW, mit Kerntemperaturfühler



Beschreibung

Der **digitale Elektro-Umluftbackofen für 6 Backbleche ist ein professionelles Küchengerät, das für ein optimales Garergebnis sorgt**.

Er zeichnet sich durch **die Solidität, Robustheit und Zuverlässigkeit** aus, die nur ein Qualitätsprodukt gewährleisten kann. Seine Konstruktion ermöglicht einen intensiven Einsatz in verschiedenen Bereichen der Gastronomie: von der Konditorei bis zur Pizzeria. Er eignet sich ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Brot und **kann in Profiküchen eingesetzt werden, wobei er stets hervorragende Leistungen garantiert**.

Entdecken Sie seine technischen Merkmale.

Design und Funktionsweise

Der **digitale Elektro-Umluftbackofen für 6 Backbleche** von Ristoattrezzature steht für Zuverlässigkeit, ohne dabei auf Stil zu verzichten. **Er ist vollständig aus Edelstahl gefertigt** und zeichnet sich durch ein geradliniges Design mit klaren Formen aus, das darauf ausgelegt ist, jeden Arbeitsschritt in der Küche zu erleichtern.

Die **Außenmaße betragen 84 x 91 x 83 (H) cm**, die **Innenmaße 68 x 48 x 52 (H) cm**, und er bietet Platz für **bis zu 6 GN 1/1-Bleche oder Bleche im Format 60 x 40 cm**.

Er verfügt über zwei bidirektionale Lüftungsmotoren, die für jedes Garverfahren die idealen Bedingungen schaffen. Die **Spannung beträgt 400 V bei einer Frequenz von 50/60 Hz**. Die Stromstärke liegt bei 35 A bei einer elektrischen Leistung von 7,65 kW.

Der**professionelle und leistungsstarke** digitale Elektro-Umluftbackofen für 6 Backbleche bietet Ihnen folgende Möglichkeiten:

- **bis zu 9 Rezepte zu programmieren und zu speichern**;
- **den Direktdampf präzise einzustellen**, damit Ihre Braten saftig bleiben;
- **die Kerntemperatur der Speisen** mithilfe des Kerntemperaturfühlers**zu messen**;
- **die Betriebstemperatur zwischen +50 °C und +280 °C einzustellen**.

Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich und optimieren Sie die Zubereitungszeiten Ihrer Gerichte mit dem für Sie perfekten **digitalen Elektro-Heißluftofen für 6 Backbleche**!

Reinigung und Wartung

Mit unserem **digitalen Elektro-Umluftbackofen für 6 Backbleche** waren Reinigung und Wartung noch nie so einfach und schnell.

Edelstahl garantiert höchste Hygiene, und die **abgerundeten Innenecken** sowie die **aufklappbare Innenscheibe** sorgen zudem für eine einfache Reinigung. Verwenden Sie stets ein weiches, feuchtes Tuch, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

Hochwertige Dichtungen und eine **Kondensatauffangschale an der Tür** sorgen zudem für eine lange Lebensdauer.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die Entscheidung für den **digitalen Elektro-Umluftbackofen mit 6 Blechen** von Ristoattrezzature bietet zahlreiche Vorteile. Es handelt sich um ein **zu 100 % in Italien hergestelltes**, robustes **Produkt**, das **für den Dauerbetrieb geeignet ist**

, wie er in einer professionellen Küche erforderlich ist.

Seine **innovativen Funktionen ermöglichen eine reibungslose und effiziente Arbeitsorganisation in der Küche**. Über das **praktische Display** lassen sich Temperatur und Rezepte ganz einfach einstellen, was die Bedienung des professionellen Elektrobackofens wirklich komfortabel macht.

Schließlich können Sie Ihre professionelle Ausrüstung von Ristoattrezzature online kaufen und **Ihren Elektrobackofen mit dem in unserem Katalog verfügbaren Zubehör ergänzen**.

. Produkt zu 100 % „Made in Italy“.

Abmessungen

Abstand zwischen den Backblechen	80 mm
Außenmaße	840x910x830 mm
Innenmaße	680x480x520 mm
Verpackungsmaße	880x955x980 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+50 +280 °C
Elektrische Leistung	7,65 kW
Fassungsvermögen der Backbleche	6 600 × 400 / 6 gn 1/1
Gewicht inklusive Verpackung	114 kg
Häufigkeit	50/60 Hz
Nettogewicht	91 kg
Spannung	400 V
Stromstärke	35 A
Stromversorgung	Elektrisch