

Art.-Nr. 05-00820N

Heißluftofen Basic 600H mit Beschwadung

Neumärker®



Beschreibung

- Professioneller Heißluftofen mit Beschwadung
- Die Beschwadung sorgt für perfekte Backergebnisse von Baguettes, Brötchen, Pizza und anderen Backsnacks
- Durch die Beschwadung mit Wasserdampf in der Backkammer entstehen besonders knusprige Brotkrusten
- Die Beschwadung unterstützt die Triebwirkung von Hefe für voluminöseres Brot
- Umluftgebläse mit 2 Ventilatoren für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung
- Gehäuse und Backkammer aus Edelstahl AISI430
- Doppelverglaste Tür
- Stabile Konstruktion der Tür mit Griff und Schutzleisten aus Edelstahl
- Kontrollleuchten
- Thermostatische Temperaturregelung
- Timer einstellbar von 10 bis 120 Minuten mit akustischem Signal oder Dauerbetrieb
- Schalter für Ausschalten des Gebläses bei Türöffnung
- Inkl. 4 Roste 600 x 400 mm
- 100 mm Abstand bei der Verwendung von 3 Rosten und 45 mm Abstand bei 6 Rosten
- Geeignet, um 1/1 GN-Behälter auf den Rosten zu platzieren
- Beleuchteter Innenraum
- Innenmaß der Backkammer: 700 x 480 x 360 mm
- Wasseranschluss auf der Rückseite des Gerätes

Technische Daten

| | | |
|---|-------------------------------|--------------------|
|  | Elektr. Leistung: | 3,2 kW |
|  | Spannung: | 230V |
|  | Netzfrequenz: | 50Hz |
|  | Breite x Tiefe x Höhe: | 840 x 700 x 570 mm |
|  | Netto-Gewicht : | 65 kg |