

Datenblatt zu Heissluftofen mit Beschwadung für das Blechmaß 600x400mm, 230V

mit variablen Lüftergeschwindigkeiten, 24 Monate Vollgarantie inkl.



Produktbeschreibung

Gastro-Technik, die Ihre Effizienz steigert. Entdecken Sie den professionellen Bäckerei-Ofen mit Beschwadung für erstklassige Backergebnisse. Ausgestattet mit zwei reversierenden Lüftern und Schwadenfunktion, die mit nur einer Taste bedienbar ist, ermöglicht dieser Ofen eine präzise Feuchtigkeitskontrolle für perfekte Backwaren. Mit Platz für bis zu vier 600 x 400 mm große Bleche (nicht enthalten) bietet er eine ordentliche Kapazität für viele Anwendungen. Das elektromechanische Thermostat ermöglicht eine Temperaturregelung im Bereich von 50°C bis 300°C, während das Gehäuse und die Kammer aus hochwertigem Edelstahl für Langlebigkeit und Hygiene sorgen. Die zweischichtige Glasür kühlt die Frontscheibe durch natürliche Konvektion und gewährleistet eine klare Sicht

Produkteigenschaften

Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Einsatzbereich - für welche Branche:	Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	750 mm
Breite:	790 mm
Höhe:	635 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3.4 kW

Datenblatt zu Heissluftofen mit Beschwädung für das Blechmaß 600x400mm, 230V



mit variablen Lüftergeschwindigkeiten, 24 Monate Vollgarantie inkl.

Zum Artikel: [HEN225516](#)