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 Glastür kühlt die Frontscheibe durch natürliche Konvektion und gewährleistet eine klare Sicht

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

mit variablen Lüftergeschwindigkeiten, 24 Monate Vollgarantie inkl.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zooologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Produktbereich:	Süßwaren, Imbiss
Funktionsweise:	Elektro 230V
Länge:	800 mm
Breite:	830 mm
Höhe:	800 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	3.4 kW

Zum Artikel: HEN225516