Datenblatt zu Heissluftofen mit Beschwadung für das Blechmaß 600x400mm, 400V

mit variablen Lüftergeschwindigkeiten, 24 Monate Vollgarantie inkl.



Produktbeschreibung

Zuverlässige Backergebnisse dürfenm Sie von diesem soliden Heißluftofen mit Beschwadung für professionelle Anwendungen erwarten. Dieser Ofen ist mit zwei reversiblen Ventilatoren ausgestattet, die für eine gleichmäßige Luftzirkulation sorgen und optimale Backergebnisse gewährleisten. Die direkte Befeuchtung ist in fünf Stufen einstellbar, um die Feuchtigkeit nach Bedarf anzupassen. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl ist er langlebig und leicht zu reinigen. Mit der Möglichkeit, bis zu vier 600 x 400 mm große Bleche (nicht enthalten) zu nutzen, bietet dieser Ofen ausreichend Platz für verschiedene Backwaren. Das elektromechanische Thermostat ermöglicht eine präzise Temperaturregelung im Bereich von 50°C bis 300°C, während die hitzeisolierte, doppelverglaste Tür Sicherheit und Energieeffizienz gewährleistet. Der maximale Abstand zwischen den Blechen beträgt 73 mm, was die Flexibilität beim Backen verschiedener Produkte erhöht.

Datenblatt zu Heissluftofen mit Beschwadung für das Blechmaß 600x400mm, 400V

mit variablen Lüftergeschwindigkeiten, 24 Monate Vollgarantie inkl.

Produkteigenschaften

Funktionsweise:	Elektro 400V
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
Länge:	750 mm
Breite:	790 mm
Höhe:	635 mm
Spannung	400 V
Leistungsaufnahme	6.4 kW

Zum Artikel: HEN225523