Konvektions-Backofen mit Luftbefeuchtung code: 225516

Gehäuse und Kammer aus Edelstahl 18/8.
Die Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.
Glastür bleibt dank doppelschichtigem Glas mit dazwischen liegender Schwerkraftbelüftung stets kühl, Scharniere unten.
Die Innenglasscheibe kann zur einfachen Reinigung entfernt werden.
Türdichtung aus dickem Silikon, wartungsfreundlich im Gehäuse montiert.
Die Kammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die einen klaren Blick auf den Garprozess ermöglicht.
Ofenkammer isoliert, um die Wärme im Inneren zu halten, sicher und energieeffizient.
Passend für 4 Bleche zu je 600x400 mm, nicht im Set enthalten.
Die Temperatur kann von 100°C bis 260°C eingestellt werden. Der Timer kann bis zu 120 Minuten eingestellt werden, Dauerbetrieb möglich.
Wasserschutzklasse: IPX3. Indirekte Dampfinjektion, gesteuert durch eine Druckpumpe, die Wasser in die Garkammer sprüht.
2 Lüfter ohne Drehrichtungsumkehr.
Einschubabstand: 73 mm.



SPEZIFIKATIONEN

Bedienfeld	Analog
Anzahl Lüfter	2
Eingangsleistung (W)	3400
Verpackungsart	Box
Verpackungsmenge vermarktet	1
Länge (mm)	783
Tiefe (mm)	755
Höhe (mm)	634
Abmessungen	783x755x(H)634

Temperaturfühler	Nein
Artikel ist programmierbar	Nein
Tablettabstand (mm)	73
Artikelgewicht (kg)	58

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369225516
Intrastat-Nummer	85166090
Verkaufseinheiten pro Palette	2

Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	10
Ursprungsland	Italien
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	58.57