

Heißluftofen 2,7 kW für 4 Bleche/Roste 430x320mm

Edelstahl Heißluftofen mit Umluftbetrieb und 2 Heizelementen. Großer Garraum (BxTxH) 460x375x360 mm zur Aufnahme von 4 Blechen/Rosten bis (BxT) 430x320 mm bei einem Abstand von 70 mm zueinander. Emaillierte und abgerundete Backkammer für optimale Reinigung. Elektromechanische Steuerung mit Timerfunktion bis 120 Minuten und einem Temperaturbereich bis +300°C einstellbar. Thermoglastür mit schwarzen Rand und aufgesetzten Chrom-Stangengriff für leichtes Öffnen und Schließen.



Artikel-Nr.: 11111006
GTIN: 4059395093872

Produktvorteile:

- Edelstahl Umluft-Heißluftofen
- 2 Heizelemente
- Innenbeleuchtung
- Elektromechanische Steuerung
- Emaillierte Backkammer B x T x H 460 x 375 x 360 mm
- Backkammer abgerundet für leichte Reinigung
- Zur Aufnahme von 4 Blechen bis B x T 430 x 320 mm im Quereinschub
- Auflagenschienen herausnehmbar
- Abstand Roste/Bleche 70 mm zueinander
- Thermoglastür doppelt isoliert mit schwarzen Rand
- Aufgesetzter Stangengriff
- Stufenlose Temperatursteuerung von +50 °C bis +300 °C
- Timerfunktion bis 120 Minuten mit Signalton
- Serienzubehör 4 Bleche B x T x H 435 x 315 x 5 mm
- 4 Stollenfüße

Technische Daten:

Geräteart	Heißluftofen
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	595 mm
Tiefe	530 mm
Höhe	570 mm
Abmessungen innen:	
Breite	460 mm
Tiefe	375 mm
Höhe	360 mm
Aufstellart	Auftisch
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	50 °C
Temperaturbereich bis	300 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	435x320
Türanschlag	Unten
Bestückung	Bleche/Roste
Anzahl Einschübe	4
Steuerung	Elektromechanisch
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	2,7 kW
Spannung	230 Volt

Bruttogewicht
Serienzubehör
Betriebsart

38 kg
4 Backbleche (BxTxH) 435x314x5mm
Elektro

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de