

961350

TECNOBAKE SERIE M GAS-KOMBIDÄMPFER KONDITOREI-VERSION 5 BLECHE (600X400)MM MIT ELEKTROMECHANISCHER STEUERUNG UND DIREKTDAMPF



- Gas-Kombidämpfer für Backwaren, elektromechanische Steuerung, 5 Bleche 60x40 cm mit Direkteinspritzsystem und atmosphärischen Brennern.
- Tiefgezogener und hermetisch verschweißter Garraum aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken, um Schmutzablagerungen zu vermeiden. Die Stahloberfläche ist glänzend, um die Hitzebrechung zu verbessern, die Rauheit des Stahls zu verringern, die Auswirkungen der Korrosion von Chemikalien zu vermeiden und Speisereste rutschen zu lassen.
- Wasserdichte Tür aus AISI 304 Edelstahl, mit leistungsstarker und leicht austauschbarer Dichtung, ausgestattet mit 2 Gläsern: außen 4mm dick, innen 6mm dick mit reflektierender Wärmebehandlung für eine bessere Energieeffizienz. Lufttunnel in der Tür für die Sicherheit des Bedieners.
- Beleuchtung des Garraums durch in der Tür angebrachte LED.
- Rutschfester Anti-Fingerabdruck-Griff mit Öffnung rechts/links.
- Intuitive und benutzerfreundliche Bedienleiste: Der erste Knopf reguliert die Temperatur, der zweite die Garzeit und mit dem dritten Knopf wird die Menge der in den Garraum einzubringenden Feuchtigkeit in 7 Stufen eingestellt.
- Die Profi-Lüfter sind mit Autoreverse-Funktion ausgestattet.
- Sowohl durch den Deflektor, der eine optimale Wärmeverteilung im Garraum gewährleistet, als auch der große Abstand zwischen den Backblechen garantieren ein gleichmäßiges Garergebnis.
- Manuelle Öffnung der vergrößerten Entlüftung von 6 cm Durchmesser für eine bessere Feuchtigkeitssteuerung.
- Gut beleuchteter Garraum beim Betrieb des Kombidämpfers.
- Externe Brause (optional).

TECHNISCHE DATEN

ZUBEHÖRE

INSTALLATIONS-DIAGRAMME