

## Heißluftofen Euronorm 6,4 kW mit manueller Beschwadung

Edelstahl Heißluftofen mit Umluft und manueller Beschwadung (Dampf wird in den Innenraum des Garraum geführt, damit bsp. bei Herstellung von Brot und Gebäck die Teiglinge feucht bleiben) und 2 Heizelementen. Reversierender Motorenlauf (rechts/links) für ein optimales Klima im Garraum. Großer Garraum (BxTxH) 700x420x460 mm zur Aufnahme von 4 Backblechen/Euronorm Blechen 600x400 mm bei einem Abstand von 80 mm zueinander. Edelstahl Backkammer mit gerundeten Innenecken für eine optimale Reinigung. Elektromechanische Steuerung mit Timerfunktion bis 105Minuten oder unendlich und einem Temperaturbereich bis +300°C einstellbar. Thermoglastür doppelt Isoliert mit schwarzen Rand und aufgesetzten Chrom-Stangengriff für leichtes Öffnen und Schließen. Wasseranschluß ¾“ für Beschwadung.



Artikel-Nr.: 11112009  
 GTIN: 4059395093896  
 UVP: 1.598,00 EUR \*  
 \* zzgl. USt.

### Produktvorteile:

- Edelstahl Umluft-Heißluftofen
- Manuelle Beschwadung
- Wasseranschluss ¾“
- 2 Heizelemente
- Reversierender Motor (rechts/links) für optimales Klima im Garraum
- Innenbeleuchtung
- Elektromechanische Steuerung
- Edelstahl-Backkammer B x T x H 460 x 375 x 360 mm
- Backkammer abgerundet für leichte Reinigung
- Zur Aufnahme von 4 Blechen 600 x 400 mm im Quereinschub
- Auflagenschienen herausnehmbar
- Abstand Roste/Bleche 80 mm zueinander
- Thermoglastür doppelt isoliert mit schwarzem Rand
- Aufgesetzter Stangengriff
- Stufenlose Temperatursteuerung von 50 °C bis 300 °C
- Timerfunktion bis 120 Minuten mit Signalton
- Serienzubehör 2 Bleche B x T 600 x 400 mm
- 4 Stollenfüße

### Technische Daten:

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>Geräteart</b>             | Heißluftofen      |
| <b>Produktgruppe</b>         | A                 |
| <b>Abmessungen außen:</b>    |                   |
| <b>Breite</b>                | 835 mm            |
| <b>Tiefe</b>                 | 675 mm            |
| <b>Höhe</b>                  | 570 mm            |
| <b>Abmessungen innen:</b>    |                   |
| <b>Breite</b>                | 700 mm            |
| <b>Tiefe</b>                 | 420 mm            |
| <b>Höhe</b>                  | 460 mm            |
| <b>Aufstellart</b>           | Auftisch          |
| <b>Öffnungssystem</b>        | Glastür           |
| <b>Temperaturbereich von</b> | 50 °C             |
| <b>Temperaturbereich bis</b> | 300 °C            |
| <b>Anzahl der Türen</b>      | 1                 |
| <b>Kapazität der Türen</b>   | EN 600x400        |
| <b>Türanschlag</b>           | Unten             |
| <b>Bestückung</b>            | Bleche/Roste      |
| <b>Anzahl Einschübe</b>      | 4                 |
| <b>Steuerung</b>             | Elektromechanisch |

|                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| <b>Anschlußart</b>           | Anschlussfertig (400V) |
| <b>Anschlusswert Elektro</b> | 6,4 kW                 |
| <b>Spannung</b>              | 400 Volt               |
| <b>Bruttogewicht</b>         | 78 kg                  |
| <b>Serienzubehör</b>         | 2 Bleche 600x400mm     |
| <b>Betriebsart</b>           | Elektro                |

### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

#### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 19,00 EUR \*

\* zzgl. USt.

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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)