



# PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

## CONVEKTOMAT 6/1 GAS

**Artikelnummer:** 40302

**Technische Daten:**

Betriebsspannung: 230 V / 50 Hz

Absicherung: 16 A

Anschlussstecker: CEE 16A

Leistung: 0,4 kW

Gewicht: 92 kg

**Maße (B x T x H):**

80 x 75 x 65 cm

**Kurzbeschreibung:**

Gas-Heißluftofen zum Backen, Garen, Gratинieren und Braten von Speisen.

**Temperaturbereich: 0 – 300°C**

**Gebrauchshinweise:**

Der Convektomat muss zunächst an die Strom- und Gasversorgung angeschlossen werden. Nach dem Zünden der Zündflamme kann an den entsprechenden Schaltern die gewünschte Gartemperatur und die Garzeit eingestellt werden. Das Gerät ist für das Garen mit Heißluft vorgesehen.

**Sicherheitshinweise:**

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachkräften bedient werden.
- Das Gerät ist während des Betriebes zu beaufsichtigen.
- Die in der Betriebsanleitung angegebenen Sicherheitsabstände sind einzuhalten.
- Das Gerät vor Feuchtigkeit schützen und nicht über Nacht im Freien stehen lassen.