



PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

CONVEKTOMAT 6/1

Artikelnummer: 40321

Technische Daten:

Betriebsspannung: 380 V / 50 Hz

Absicherung: 16 A

Anschlusstecker: CEE 16

Leistung: 7,7 kW

Gewicht: 65 kg

Maße (B x T x H):

86 x 75 x 70 cm

Kurzbeschreibung:

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

Temperaturbereich: 0°C - 300°C

Gebrauchshinweise:

Nach dem Anschluss an die Stromversorgung ist der Convektomat betriebsfertig.

Das Gerät ist für das Garen mit Heißluft vorgesehen.

Die Gartemperatur und die Garzeit lassen sich an den entsprechenden Schaltern einstellen.

Sicherheitshinweise:

- Es ist verboten, während des Betriebs brennbare Flüssigkeiten, wie z.B. hochprozentigen Alkohol, in den Garraum einzugeben.

- Das Gerät kann heiß werden und ist nur für den beaufsichtigten Betrieb vorgesehen.

- Die in der Betriebsanleitung angegebenen Sicherheitsabstände sind einzuhalten.

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachkräften bedient werden.