



PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

CONVECTOMAT 10/1

Artikelnummer: 40323

Technische Daten:

Betriebsspannung: 380 V / 50 Hz

Absicherung: 32 A

Anschlussstecker: CEE 32A

Leistung: 17,3 kW

Gewicht: 130 kg

Maße (B x T x H):

90 x 90 x 97 cm

Kurzbeschreibung:

Elektrischer Heißluftofen zum Backen, Garen, Gratinieren 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:

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachkräften bedient werden.
- Das Gerät kann heiß werden und ist nur für den beaufsichtigten Betrieb vorgesehen.
- Die in der Betriebsanleitung angegebenen Sicherheitsabstände sind einzuhalten.
- Es ist verboten, während des Betriebs brennbare Flüssigkeiten, wie z.B. hochprozentigen Alkohol, in den Garraum einzugeben.