



PROFIMIET

Ihr Partner für Non-Food-Catering

KOMBIDÄMPFER 10/1

Artikelnummer: 40345

Technische Daten:

Betriebsspannung: 380 V / 50 Hz

Absicherung: 32 A

Anschlusstecker: CEE 32

Leistung: 17,3 kW

Gewicht: 130 kg

Maße (B x T x H):

90 x 90 x 97 cm

Kurzbeschreibung:

Elektrischer Heissluftdampfofen zum Backen, Garen, Gratinieren und Braten von Speisen.

Temperaturbereich: 0°C – 300°C

Gebrauchshinweise:

Nach dem Anschluß an das Strom- sowie das Trink- und Abwassernetz kann zwischen verschiedenen Garmodi (Befeuchtungsstufen) gewählt werden. 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.
- Es ist verboten, während des Betriebs brennbare Flüssigkeiten, wie z.B. hochprozentigen Alkohol, in den Garraum einzugeben.
- Die in der Betriebsanleitung angegebenen Sicherheitsabstände sind einzuhalten.