

Bakkerij heteluchtoven met bevochtiging code: 225516

Behuizing en kamer gemaakt van 18/8 roestvast staal.
De ovenkamer heeft afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
Glazen deur voelt koel aan dankzij 2 lagen glas met zwaartekrachtventilatie ertussen, scharnieren aan de onderkant.
Binnenste glaspaneel kan worden verwijderd voor eenvoudige reiniging.
Deurafdichting van dik silicone, gemonteerd in de behuizing voor eenvoudig onderhoud.
Kamer voorzien van LED-verlichting, geeft voldoende zicht op het proces.

Ovenkamer geïsoleerd om de warmte binnen te houden; veilig en energiezuinig.

Biedt plaats aan 4 trays van 600x400 mm, niet inbegrepen.
De temperatuur kan worden ingesteld van 100°C tot 260°C.
De timer kan worden ingesteld tot 120 minuten, continue werking mogelijk.

Waterbeschermingsklasse: IPX3. Indirecte stoominjectie via een drukpomp die water in de ovenruimte vernevelt.

2 ventilatoren met vaste draairichting.

Afstand tussen de geleiders: 73 mm.

- + Stoominjectie via een drukpomp zorgt voor gecontroleerde bevochtiging.
- + 2 ventilatoren zorgen voor een gelijkmatige circulatie van de warme lucht en consistente bakresultaten.
- + Geperste ovenruimte van roestvast staal met afgeronde hoeken voor eenvoudige reiniging.
- + Instelbare temperatuur en een timer tot 120 minuten bieden flexibiliteit voor uiteenlopende baktoepassingen.
- + Geschikt voor maximaal 4 bakplaten van 600x400 mm.



Code	V	W	LxWxH (W)
225516	230	3400	783x755x(H)634