

CUBE SS-6 KONVEKTIONSOFEN

1.390,00 €

SKU:

7500.0025

Entdecken Sie den professionellen CUBE SS-6 Konvektionsofen!

Der Konvektionsofen von Combisteel ist die perfekte Lösung für das schnelle und gleichmäßige Zubereiten verschiedenster Gerichte. Dieser Ofen kombiniert Effizienz, Benutzerfreundlichkeit und Langlebigkeit. Der praktische Timer mit Alarm sorgt dafür, dass Sie kein Gericht verpassen, und die interne Beleuchtung kann manuell ein- oder ausgeschaltet werden, um optimale Sicht zu gewährleisten. Darüber hinaus sorgt die Cook & Hold-Funktion dafür, dass Gerichte nach der Zubereitung auf der perfekten Serviertemperatur bleiben, ohne weiter zu garen. Abmessungen: 796x670x580 mm (LxTxH) – Leistung: 2,85 kW – Gewicht: 44 kg.



Hauptmerkmale:

- **Gleichmäßige Wärmeverteilung:** Dank der Umlufttechnologie werden Gerichte perfekt gleichmäßig gegart, unabhängig von ihrer Position im Ofen.
- **Einstellbare Temperatur:** Erreichen Sie Temperaturen von bis zu 250°C für maximale Vielseitigkeit in der Küche.
- **Cook & Hold-Funktion:** Hält Gerichte nach der Zubereitung auf der idealen Temperatur.
- **Timerfunktion mit Alarm:** Damit Sie kein Gericht übersehen.
- **Inklusive Zubehör:** Wird mit 4 Drahtrosten für vielseitigen Einsatz geliefert.

Mit dem CUBE SS-6 Umluftofen können Sie ganz einfach backen, braten und aufwärmen. Ein unverzichtbarer Partner für jede Profiküche! Bestellen Sie jetzt und erleben Sie, wie dieser Ofen Ihre kulinarischen Prozesse auf ein neues Niveau hebt.

CombiSteel



Breite (mm)	796	Tiefe (mm)	670
Höhe (mm)	580	Material	Edelstahl
Farbe	Edelstahl	Im Lieferumfang enthalten	4 Drahtgitter
Bruttogewicht (kg)	44	Spannung (Volt)	230
Frequenz (Hz)	50	Gesamtleistung (kW)	2,85
Model	Elektro	Temperaturbereich (° C)	+50/+250
Anzahl Roste	4x 550x365mm	Dim. Backofen BxTxH (mm)	552x431x419
Betrieb	Manuell	Konvektion Funktion	Ja
Beleuchtung	Ja	Tür links- / rechtsscharnierend	Charnière à gauche
Marke	COMBISTEEL	Plug-in-bereit	Ja
Material Innenraum	Edelstahl		