



Could not be display!!

USP: 8

USP: 9

USP: 10



- ▶ 99 Programme
- ▶ 6 Backphasen
- ▶ 6 Parameter



- ▶ Dampfgeneratoren: Direkteinspritzung



- ▶ Lüftergeschwindigkeit

✓ 10 Stufen



- ▶ Automatisches Einschalten über Timer



- ▶ Mit Reinigungssystem

- ▶ Für den Geräte-Einzelbetrieb erforderlich

✓ Installationskit LBO10

Ideales Garraumklima im Konvektionsbackofen: Die knusprig-krossen, frischen Backwaren gelingen insbesondere auf Grund der optimalen Luftzirkulation, die durch den sehr schnellen Richtungswechsels des Lüfters in der Backkammer entsteht. 99 Programme, 6 Backphasen sowie 6 Parameter gewährleisten einen zeitsparenden und unkomplizierten Arbeitsablauf.

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Material Backkammer: Edelstahl • Heiz-Art: Heißluft • Format Einschübe: 600 x 400 mm • Art der Einschübe: Quer • Anzahl Einschübe: 5 • Abstand zwischen den Einschüben: 90 mm • Temperaturbereich bis: 250 °C • Temperaturregelung: in 1 °C-Schritten • Mit Reinigungssystem: Ja • Geräte-Anschluss: 3 NAC • Inklusive: - • Anschlusswert: 11,9 kW 400 V 50/60 Hz • Material: Edelstahl • Anzahl Programme: 15 vorinstalliert
84 programmierbar
manuell einstellbares Programm • Heizleistung: 11 kW • Parameter pro Backphase: Backtemperatur
Backzeit
Beschwadungsintensität
Lüftergeschwindigkeit
Position Wrasenabzug
Vorheizen • Beschwadung: Im Programm eingestellt
Manuell • Zeiteinstellung: 1 bis 99 Minuten
Dauerbetrieb
Manuelle Backzeitverlängerung • Dampfgeneratoren: Direkteinspritzung • Automatisches Einschalten über Timer: Ja | <ul style="list-style-type: none"> • Automatisches Vorheizen: Ja • Automatisches Abkühlen: Ja • Lüftergeschwindigkeit: 10 Stufen • Anzahl Lüfter: 1 • Reversierender Motorlauf: Ja • USB-Anschluss: Ja • Display-Anzeige: Datum und Uhrzeit
LCD, 7 Zoll
Programme
Reinigung
Timer-Einstellungen • Anzahl Backphasen: 6 • Innenbeleuchtung: In der Tür
LED
Touch • Eigenschaften: Auflageschienen und Rückwand herausnehmbar
Doppeltürverglasung
Gleichmäßige Ergebnisse bei gefüllter Backkammer
Lüfterstop nach Beschwadungsprozess
Programme anderer Geräte importierbar
Programme mit allen Parametern innerhalb des Menüs kopierbar
Schneller Richtungswechsel des Lüfters • Serie: MC |
|--|---|

Topfhandschuhe 300



- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 300 mm
- Eigenschaften: Mit Flammenschutz
Mit Aufhänger
Stoffdichte: 640 g/m²
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammenschutzes nicht waschen
- Maße: B 200 x T 300 x H 35 mm
- Gewicht: 0,23 kg

Art.-Nr. A500510
GTIN 4015613735467

Topfhandschuhe 370



- Eigenschaften: Mit Flammenschutz
Mit Aufhänger
Stoffdichte: 640 g/m²
- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 370 mm
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammenschutzes nicht waschen
- Maße: B 220 x T 370 x H 35 mm
- Gewicht: 0,28 kg

Art.-Nr. A500511
GTIN 4015613735474

Topfhandschuhe 420



- Eigenschaften: Mit Flammenschutz
Mit Aufhänger
Stoffdichte: 640 g/m²
- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 420 mm
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammenschutzes nicht waschen
- Maße: B 235 x T 420 x H 35 mm
- Gewicht: 0,36 kg

Art.-Nr. A500512
GTIN 4015613735481

Topfhandschuhe 600



- Eigenschaften: Mit Flammenschutz
Mit Aufhänger
Stoffdichte: 640 g/m²
- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 600 mm
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammenschutzes nicht waschen
- Maße: B 230 x T 600 x H 35 mm
- Gewicht: 0,51 kg

Art.-Nr. A500513
GTIN 4015613735498

Konvektionsbackofen MC6040-5

Ergänzungsprodukte

Installationskit LBO10



- Material: Edelstahl
Gummi
Kunststoff
- Wichtiger Hinweis: -
- Kombinationsbeispiele: Konvektionsbackofen MC6040-5 + Unterstell LBO6040-5 + Kondensationshaube LBO800
Konvektionsbackofen MC6040-5 + Gärschrank PR6040-16 + Kondensationshaube LBO800

Art.-Nr. 117922
GTIN 4015613771755

Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Ausgelegt für: Hartnäckige Verunreinigungen, insbesondere im Küchenbereich
Grill- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13,5
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173078
GTIN 4015613731926

Intensiv-Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Anwendung in Küchen und Lebensmittel verarbeitenden Bereichen
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173280
GTIN 4015613761183

Edelstahl-Polierspray 500ml DS



- Inhalt / Dose: 500 ml
- Anwendung: Starke Verschmutzungen wie z.B. Fettrückstände vorab entfernen
Nicht auf heiße Gegenstände sprühen, erst abkühlen lassen
Dose vor Gebrauch auf Raumtemperatur bringen und gut schütteln
Spray dünn auf die zu reinigenden Flächen auftragen
Gleichmäßig und großflächig verreiben
Mit trockenem Tuch nachpolieren

Art.-Nr. 173031
GTIN 4015613360195

Konvektionsbackofen MC6040-5

Ergänzungsprodukte

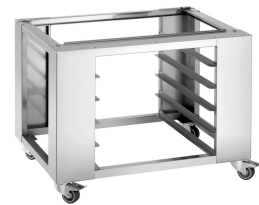
Untergestell LBO6040-5



- Material: Edelstahl
- Farbe: Silber
- Füße höhenverstellbar: Nein
- Grundboden: Nein
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Art der Einschübe: Quer
- Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
- Durchmesser Rollen: 80 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Anzahl Einschübe: 5

Art.-Nr. 117930
GTIN 4015613796413

Untergestell LBO6040-4



- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 4
- Art der Einschübe: Quer
- Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
- Durchmesser Rollen: 80 mm
- Füße höhenverstellbar: Nein
- Grundboden: Nein
- Farbe: Silber
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 117931
GTIN 4015613769967

Untergestell LBO6040-3



- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 3
- Art der Einschübe: Quer
- Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
- Durchmesser Rollen: 80 mm
- Füße höhenverstellbar: Nein
- Grundboden: Nein
- Farbe: Silber
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 117932
GTIN 4015613796420

Installationskit LBO30



- Material: Edelstahl
Gummi
Kunststoff
- Wichtiger Hinweis: -
- Voraussichtlich lieferbar ab Lager: 31 / 2022
- Set bestehend aus: Elektroanschlussbox
Kondensatsammelbox
Kondensatschläuche
Montagematerial
Wasserablauschläuche

Art.-Nr. 117935
GTIN 4015613796406

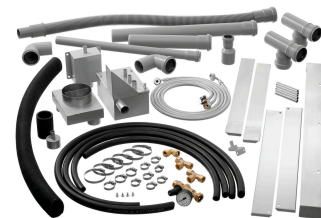
Installationskit LBO40



- Set bestehend aus: Kondensatsammelbox
Kondensatschläuche
Montagematerial
Wasserablaufschläuche
Wasserzulaufmanometer
Wasserzulaufschläuche
Wrasenabzug
- Material: Edelstahl
Gummi
Kunststoff
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 117936
GTIN 4015613796451

Installationskit LBO90



- Set bestehend aus: Kondensatsammelbox
Kondensatschläuche
Montagematerial
Wasserablaufschläuche
Wasserzulaufmanometer
Wasserzulaufschläuche
Wrasenabzug
- Material: Edelstahl
Gummi
Kunststoff
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 117947
GTIN 4015613796499

Auflageschienen MCHC6040-6



- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 6
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzotten in ca. KW: 31 / 2022
- Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm
- Ausgelegt für: Konvektionsbackofen MC6040-5
Konvektionsbackofen HC6040-5
- Maße: B 405 x T 495 x H 70 mm

Art.-Nr. 117920
GTIN 4015613796390

Rollsockel MCHC2300



- Lenkrollen: 2 Rollen, 2 Lenkrollen mit Feststellern
- Durchmesser Rollen: 100 mm
- Füße höhenverstellbar: Nein
- Grundboden: Nein
- Farbe: Silber
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzotten in ca. KW: 31 / 2022
- Maße: B 1.045 x T 910 x H 345 mm
- Gewicht: 17,4 kg

Art.-Nr. 117939
GTIN 4015613804903

Kondensationshaube LBO800



- Anzahl Gebläsemotoren: 2
- Flammenschutzfilter: Nein
- Anzahl Filter: 0
- Material Filter: -
- Ein-/Ausschalter: Nein
- Wichtiger Hinweis: -
- Montage-Art: Oben am Gerät
- Inklusive: -
- Material: Edelstahl
- Voraussichtlich lieferbar ab Lager 31 / 2022
- Salzkotten in ca. KW:

Art.-Nr. 117940
GTIN 4015613769974