

GourmeXpress Hochgeschwindigkeitsofen (3,5 kW) mit Einzelmagnetron 230V/1N/50Hz - Schuko-Stecker

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


603955
(EPRPROSITEU)

 GourmeXpress Hochgeschwindigkeitsofen
 (3,5 kW) mit Einzelmagnetron 230V/1N/50Hz
 - Schuko-Stecker

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Der GourmeXpress-Hochgeschwindigkeits- Tisch Konvektionsofen nutzt die Kombination von Mikrowelle, Heißluft mit Konvektion und Impingement für schnelle und gleichmäßige Garergebnisse bei einer Vielzahl von Produkten. Die ventilationslose Lösung garantiert Flexibilität bei der Installation (siehe Handbuch für weitere Einzelheiten). Konvektionsleistung von 2,7 kW, Mikrowellenleistung 1,1 kW, Gesamtleistung von 3 kW. Das kapazitive 5-Zoll-Touchscreen-Display ist einfach zu bedienen und kann nach den Bedürfnissen des Benutzers konfiguriert werden. Es ist möglich, bis zu 1024 Rezepte zu programmieren und zu speichern und sie in verschiedenen Gruppen zu gruppieren (z.B. Frühstück, Mittagessen, Abendessen), um den Gebrauch zu erleichtern. 17-Liter-Behälter aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten, leicht zu reinigen. Vorbereitet für die Datenübertragung per USB-Speicherstick. Robustes und langlebiges Produktdesign mit kühlen Außenflächen und ergonomischem Griff. Ideale Lösung für Kunden wie („Quick Service“-Restaurants, Kaffeebars, Hotels, Tankstellen, Einzelhandel usw.), bei denen ein schneller Service, eine einfache Bedienung und gleichbleibende Ergebnisse im Vordergrund stehen.

Hauptmerkmale

- Der GourmeXpress-Hochgeschwindigkeitsofen ist die Lösung für schnelle und gleichmäßige Gar- (und Aufwärm-) Ergebnisse bei verschiedenen Produkttypen für komplette Mahlzeiten (Tiefkühlprodukte, panierte, Eiweißprodukte), aber auch für Gebäck, heiße Snacks, Vorspeisen und vieles mehr.
- GourmeXpress garantiert schnelle Garergebnisse dank der Kombination von :
 - Heißluft (Umluft)
 - Mikrowelle
 - Impingement (Heißluftstrahlen)
- Lüftungsfreies Gerät, kann ohne Abzugshaube installiert werden. Perfekt für das Kochen im " offenen" Raum (siehe Handbuch für weitere Details).
- Einstellbare Temperaturregelung von 30°C bis 280° C.
- Einstellbare Impingement-Geschwindigkeit von 10% bis 100% in 10%-Schritten.
- Einstellbare Mikrowellenleistung von 0 % bis 100 % in 10 %-Schritten. Bei 0% Mikrowellenleistung kann er als Konvektionsofen verwendet werden.
- Einfach zu bedienende Benutzeroberfläche mit einem 5" kapazitiven Touchscreen, auf dem bis zu 1024 Rezepte gespeichert werden können.
- Es ist möglich, mehrphasige Rezepte mit unterschiedlichen Kombinationen von Temperatur, Mikrowelle und Impingement für jede Phase zu erstellen.
- Zureichender Verwaltung der Rezepte kann jedes Rezept mit folgenden Punkten verknüpft werden
 - einer speziellen Rubrik (z.B. Frühstück, Mittagessen, Abendessen, etc.)
 - ein individuelles Bild
 - einem Strichcode, der mit einem Strichcode-Scanner abgerufen werden kann (erhältlich als optionales Zubehör PNC 653820)
- Countdown-Anzeige und einstellbarer Signalton am Ende des Zyklus (oder der Phase bei mehrphasigen Rezepten).
- Vorbereitet für die Datenübertragung per USB-Stick.

Konstruktion

- Garraum aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit komplett abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Schaufelablage oben auf dem Ofen.
- Kompakte Grundfläche mit einem großen 17-Liter-Garraum.
- Abnehmbare, leicht zu reinigende obere und untere Heißluftdüsenplatten.
- Katalytische Filter, herausnehmbar und austauschbar.
- Leicht zugänglicher Luftfilter.
- Ergonomisch geformter Türgriff.
- Verstellbare 2-Zoll-Füße.
- IPX3 Schutzgrad.

Genehmigung:



Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. Teflonschale für den GourmeXpress PNC 653816
- 1 St. Teflonnetzeinsatz für GourmeXpress PNC 653817
- 1 St. Aluminiumschaufel für GourmeXpress PNC 653819

Optionales Zubehör

- Etikettendrucker zu Vakuumaschinen, mit Bluetooth-Verbindung, für Etiketten 50x60 mm 0.04 kW 100-240 V 1N 50/60 Hz BxTxH 200x100x60 mm kg 2.20 m³ 0.01 PNC 650243 ☐
- Barcode-Scanner zu GourmeXpress PNC 653820 ☐

ACC_CHEM

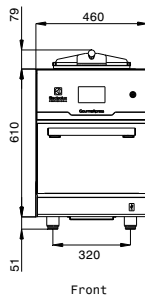
- S02 DEGREASER 6pzx750ml - ADR&IMDG Limited Quantity PNC 0S2882 ☐



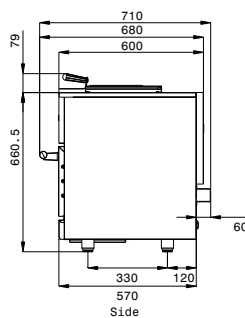
Electrolux
PROFESSIONAL

GourmetXpress Hochgeschwindigkeitsofen (3,5 kW) mit Einzelmagnetron 230V/1N/50Hz - Schuko-Stecker

Front

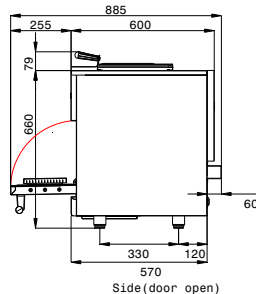


Seite

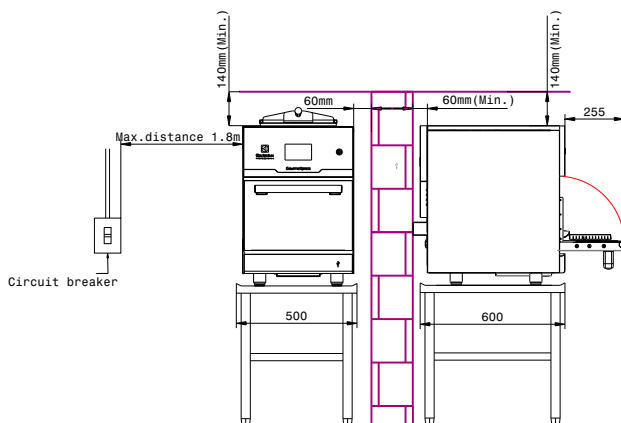


EI = Elektroanschluss
EO = Elektroanschlussdose

oben



Distances



Elektrisch

Netzspannung:	220-240 V/1N ph/50 Hz
Ampère	15.2 A
Gesamt-Watt	3.5 kW
Steckertyp:	CE-SCHUKO

Installation

Clearance: 60 mm from side, 140 mm from top

Schlüsselinformation

Nettorauminhalt:	17 lt
[NOT TRANSLATED]	
Ofen-Betriebstemperatur:	30 °C MIN; 280 °C MAX
Garraumlänge:	305 mm
Garraumhöhe:	185 mm
Garraumabmessung (Tiefe):	305 mm
Außenabmessungen, Länge:	460 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	710 mm
Außenabmessungen, Höhe:	660 mm
Nettogewicht:	71 kg
Versandgewicht:	89 kg
Versandhöhe:	760 mm
Versandlänge:	580 mm
Versandtiefe:	770 mm
Versandvolumen:	0.34 m ³
Total Power:	3.5 kW
Power of Microwave:	1.1 kW
- 1 magnetron	
Power of convection:	3 kW
5" Capacitive Touchscreen Display	
[NOT TRANSLATED]	
1024 Cooking Programs	



GourmetXpress Hochgeschwindigkeitsofen (3,5 kW) mit Einzelmagnetron
230V/1N/50Hz - Schuko-Stecker
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.03.07