



Could not be display!!

USP: 8

USP: 9

USP: 10



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

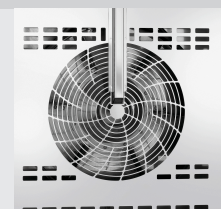


- ▶ Dampfgeneratoren: Direkteinspritzung



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

### Topfhandschuhe 300



- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 300 mm
- Eigenschaften: Mit Flammenschutz  
Mit Aufhänger  
Stoffdichte: 640 g/m<sup>2</sup>
- 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/m<sup>2</sup>
- 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/m<sup>2</sup>
- 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/m<sup>2</sup>
- 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 MC6040-8

## 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 MC6040-8

## Ergänzungsprodukte

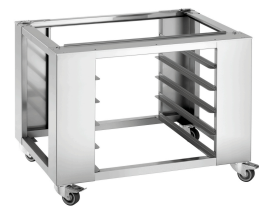
### Untergestell LBO6040-5



- 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

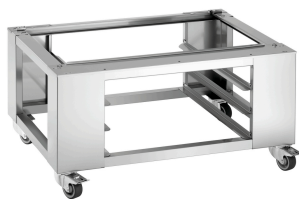
### Untergestell LBO6040-4



- 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  
Wasserablaufschläuche

Art.-Nr. 117935  
GTIN 4015613796406

## Konvektionsbackofen MC6040-8

Ergänzungsprodukte

### Auflageschienen MCHC6040-10

STAINLESS STEEL



- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Anzahl Einschübe: 10
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzotten in ca. KW: 31 / 2022
- Abstand zwischen den Einschüben: 72 mm
- Ausgelegt für: Konvektionsbackofen MC6040-8  
Konvektionsbackofen HC6040-8
- Maße: B 440 x T 770 x H 60 mm

Art.-Nr. 117921  
GTIN 4015613769943

### Rollsockel MCHC2300

STAINLESS STEEL



- 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



STAINLESS STEEL



- 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 Salzotten in ca. KW: 31 / 2022

Art.-Nr. 117940  
GTIN 4015613769974