HENDI
Tools for Chefs

Dörrautomat Kitchen Line **code: 229064**

Zum Trocknen von Obst, Gemüse, Kräutern, Fleisch, Fisch, etc.
Der leise Lüfter zirkuliert die warme Luft konstant im Kammerinneren und sorgt so für gleichmäßige Dörrergebnisse, ohne die Gitter drehen zu müssen.
Inklusive 7 Edelstahlgittern à 305x330 mm, die jeweils mit bis zu 500 g beladen werden können.
Die Gitter sind in regelmäßigen Abständen von 35 mm anordenbar und lassen sich leicht entnehmen bzw. reinigen.
Das doppelwandige Polypropylengehäuse erhöht die thermische Effizienz.
Dank der transparenten Tür kann der Dörrprozess jederzeit im Auge behalten werden.
Die inkludierte transparente Gitterauflage verhindert, dass kleinere Stücke während des Dörrprozesses durch das Gitter fallen oder dient als Krümelauffangmatte am Boden der Dörrautomateninnenkammer.
Digitales Display
Timer in 30-Minuten-Schritten auf bis zu 24 Stunden einstellbar.
Temperatur von +35°C bis +70°C einstellbar.

- Dank des digitalen Bedienfeldes ist das Gerät sehr einfach zu bedienen.
- Der leise Lüfter zirkuliert die warme Luft konstant im Kammerinneren und sorgt so für gleichmäßige Dörrergebnisse, ohne die Gitter drehen zu müssen.
- Dank der transparenten Tür kann der Dörrprozess jederzeit im Auge behalten werden.
- Die inkludierte transparente Gitterauflage verhindert, dass kleinere Stücke während des Dörrprozesses durch das Gitter fallen, bzw. ermöglicht ein einfaches Aufsammeln dieser am Boden des Geräts.







Code	Itemname	V	W	LxWxH (W)
229064	7 Bleche	230	500	347x505x(H)320