HENDI
Tools for Chefs

Konvektionsofen mit Luftbefeuchtung H100S code: 229873

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.
Abnehmbare Cool-Touch-Tür mit doppelter Verglasung.
Teilweise emaillierte Kammer mit Innenbeleuchtung.
Beheizung durch 2 Heizelemente und 2 Lüfter.
Temperatur einstellbar von 50 °C bis 300 °C.
Direkte Befeuchtung, manuell per Knopfdruck.
Wasseranschluss auf der Rückseite, der an die Wasserversorgung angeschlossen werden kann.
Timer: 0-120 min.
Passend für 4x GN 1/1 Bleche.
Abstände zwischen den Führungen: 75 mm.
Lieferung mit GN 1/1-Behälter 65 mm und GN 1/1-Gitterrost.

- Cool-Touch-Tür mit doppelter Verglasung, die zur einfachen Reinigung abgenommen werden kann.
- Doppellüfter und Heizelemente sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, verbessern die Kochergebnisse und verkürzen die Zubereitungszeit.
- Geeignet für GN 1/1 Behälter.







Code	V	W	LxWxH (W)
229873	230	3500	699x608x(H)550