

Pos. 1 | 3.9

"Mini-Heißluftdämpfer"

Kompakt, einfach zu bedienen, ein Heißluftdämpfer, ideal für schnellen Service, Bars, Cafés und kleine Restaurants

Bereiten Sie Frühstück, Mittagessen, Abendmenüs und sogar Nachtisch. Einfach den Stecker einstecken, den Wasserbehälter mit Wasser füllen und los geht es, wo immer Sie mögen!



Bedienerfreundlich:

- Edelstahl-Garraum
- Gebläse unterstützte Luftführung ermöglicht Heißluftgaren bei niedriger Temperatur mit gleichmäßigen Ergebnisse im gesamten Garraum
- Kein Wasser- oder Abwasseranschluss erforderlich
- Tragbar - kann überall eingesetzt werden wo ein Elektroanschluss ist
- Die Kombination von Heißluft und Dampf erzeugt eine feuchte Hitze, die den Gewichtsverlust verringert, bei gleichzeitiger Bräunung der Produkte
- Ein kompletter Satz GN Roste, Bleche und Alu-Backbleche gehört zum Lieferumfang
- Vier verschiedene Betriebsarten: Niedertemperaturdampf (ca. 85 °C), Sattdampf (über 98°C), Heißluftgaren, Kombination aus Dampf und Heißluft
- Garantierte Sicherheit dank selbst ausbalancierender Tür

Reinigungsfreundlich:

- Garraum mit gerundeten Ecken für schnelle und einfache Reinigung
- Konform mit den europäischen Hygiene- und Sicherheitsstandards
- Leicht zu Reinigen, herausnehmbare Innenteile

Umweltfreundlich:

- Verringerter Energieverbrauch durch kurze Garzeiten
- CE zertifiziert

Abmessungen:

- Außenmaße LxBxH=350x560x465mm

Technische Daten:

- 230V, 1-Phasig, 2,2 kW
- Einschübe: 3xGN1/2-65mm oder 5 Garebenen für Backbleche
- Nettogewicht: 22kg

Ja,
ich möchte ein Angebot über: (Nr. angeben!)

Ja,
ich möchte einen Termin.
zutreffendes ankreuzen

Vorname: _____
 Name: _____
 Firma: _____
 Straße: _____
 PLZ/Ort: _____ / _____
 eMail: _____ @ _____
 Mobil: _____
 Telefon: _____