



HENDI

Tools for Chefs

Konvektions-Backofen mit Luftbefeuchtung code: 225516

Gehäuse und Kammer aus Edelstahl 18/8.

Die Ofenkammer verfügt über abgerundete Ecken für eine einfache Reinigung.

Glastür bleibt dank doppelschichtigem Glas mit dazwischen liegender Schwerkraftbelüftung stets kühl, Scharniere unten.

Die Innenglasscheibe kann zur einfachen Reinigung entfernt werden.

Türdichtung aus dickem Silikon, wartungsfreundlich im Gehäuse montiert.

Die Kammer ist mit einer LED-Beleuchtung ausgestattet, die einen klaren Blick auf den Garprozess ermöglicht.

Ofenkammer isoliert, um die Wärme im Inneren zu halten, sicher und energieeffizient.

Passend für 4 Bleche zu je 600x400 mm, nicht im Set enthalten.

Die Temperatur kann von 100°C bis 260°C eingestellt werden. Der Timer kann bis zu 120 Minuten eingestellt werden, Dauerbetrieb möglich.

Wasserschutzklasse: IPX3. Indirekte Dampfinjektion, gesteuert durch eine Druckpumpe, die Wasser in die Garkammer sprüht.

2 Lüfter ohne Drehrichtungsumkehr.

Einschubabstand: 73 mm.

- + Die Druckpumpen-Dampfinjektion ermöglicht eine kontrollierte Befeuchtung.
- + 2 Ventilatoren zirkulieren heiße Luft für gleichmäßige Backergebnisse.
- + Tiefgezogener Garraum aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- + Einstellbare Temperatur und ein Timer von bis zu 120 Minuten erfüllen unterschiedliche Backbedürfnisse.
- + Fasst bis zu 4 Bleche 600x400 mm.



Code	V	W	LxWxH (W)
225516	230	3400	783x755x(H)634