



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