

Hochgeschwindigkeits-Backofen CombiTurbo code: 281277

Gehäuse aus robustem, pulverbeschichtetem Kohlenstoffstahl.

3 Heiztechnologien: Mikrowelle, Konvektion und thermisches Auftreffen.

Temperaturbereich: 93 – 275 °C.

Präzise Leistungsanpassung:

- Mikrowelle: 0–100 % (in 10 % Schritten)
- Konvektion: 20–100 % (in 10 % Schritten)

Ventilfreier Anschluss.

Intuitiver 7,8-Zoll-Touchscreen.

Programmierung für bis zu 1024 Rezepte mit jeweils bis zu 6 Stufen.

Timer bis zu 10 Minuten pro Stufe.

USB-Anschluss – schneller Rezeptimport und Updates.

Messungen in °C und °F.

Die ECO-Modus-Funktion hilft, Energie zu sparen, wenn der Backofen eingeschaltet, aber nicht zum Garen verwendet wird.

6 Sprachen verfügbar: Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch, Spanisch, vereinfachtes Chinesisch und traditionelles Chinesisch. Abmessungen der Kammer: 315x335x(H)170 mm.

Zubehör (im Lieferumfang enthalten):

- Pizzastein: geeignet zum Backen von Pizza, Focaccia, Aufläufen oder Brot. Es absorbiert die Hitze und verteilt sie

gleichmäßig, sodass ein knuspriger Boden und perfekt gebackene Ergebnisse erzielt werden.

– Antihaft-Backbleche: verhindern das Anhaften von Lebensmitteln, erleichtern die Reinigung und eignen sich ideal für die Zubereitung von frittierten Speisen ohne Öl.

– Edelstahlpaddel: beständig gegen hohe Temperaturen und starke Beanspruchung. Erleichtert die sichere Platzierung und Entfernung von Lebensmitteln, ein wichtiges Küchenwerkzeug.

– Antihaftbeschichtetes perforiertes Blech: für Produkte mit höherem Feuchtigkeits- oder Fettgehalt. Die Perforation ermöglicht eine freie Zirkulation der heißen Luft, wodurch ein gleichmäßiges Garen und ein knuspriges Ergebnis gewährleistet werden.

– Antihaftbeschichtete Backform: zum universellen Backen und Aufwärmen verschiedener Arten von Speisen. Es sammelt Säfte und Fett, während die Antihaftbeschichtung eine einfache Reinigung gewährleistet.

– Rost: unverzichtbar für den Betrieb, wird für alle Arten des Garens verwendet.

– Kammerbodenheber: zur Unterstützung der Kammerreinigung.

+ Deutlich schnellere Garzeit mit der Leistungsfähigkeit von Mikrowellen-, Konvektions- und Heißluftstrahltechnologien.

+ Speichert bis zu 1024 nutzerdefinierte Rezepte mit jeweils 6 Stufen zum Hochladen über USB.

+ Verwendet Mikrowellen-, Konvektions- und Heißluftstrahltechnologien für ultraschnelles, gleichmäßiges Garen mit einem dreifachen Luftkühlungsschutzsystem.

+ Großer 7,8-Zoll-Touchscreen für einfache Navigation.

+ Ein großer Temperaturbereich von 93-275 °C, was zu einer präzisen Kontrolle führt.





HENDI

Tools for Chefs

Code	V	W	LxWxH (W)
281277	230	3000	402x735x(H)608