

High-speed oven "CombiTurbo" code: 281277

Behuizing gemaakt van robuust gepoedercoat koolstofstaal.

3 verwarmingstechnologieën: magnetron, convector, air impingement

Temperatuurbereik: 93 – 275 °C.

Nauwkeurige vermogensaanpassing:

- Magnetron: 0–100% (in stappen van 10%)
- Convector: 20–100% (in stappen van 10%)

Geen ventilatieaansluiting vereist

Intuïtief 7,8" touchscreen.

Programmeren voor maximaal 1024 recepten, elk met maximaal 6 fasen.

Timer tot 10 minuten per fase.

USB-poort – snelle import en updates van recepten.

Temperatuur in °C en °F.

De ECO-modusfunctie helpt energie te besparen wanneer de oven is ingeschakeld maar niet aan het bakken is.

6 talen beschikbaar: Engels, Frans, Duits, Italiaans, Spaans, Vereenvoudigd Chinees en Traditioneel Chinees.

Kamermetingen: 315x335x(H)170 mm.

Inbegrepen accessoires:

– Pizzasteen: geschikt voor het bakken van pizza, focaccia, ovenschotels of brood. Het absorbeert en verdeelt de warmte gelijkmatig, voor een knapperige basis en perfect gebakken resultaten.

– Bakplaten met anti-aanbaklaag: voorkomt dat voedsel blijft plakken, maakt schoonmaken gemakkelijker en is ideaal voor het bereiden van gefrituurde gerechten zonder dat er olie nodig is.

– Roestvaststalen spatel: bestand tegen hoge temperaturen en intensief gebruik. Maakt het veilig plaatsen en verwijderen van voedsel mogelijk, een onmisbaar hulpmiddel in de keuken.

– Geperforeerde bakplaat met anti-aanbaklaag: ontworpen voor producten met een hoger vocht- of vetgehalte. De perforaties zorgen voor vrije circulatie van hete lucht, wat gelijkmatige bereiding en een krokante afwerking garandeert.

– Bakplaat met anti-aanbaklaag: voor universeel bakken en opwarmen van verschillende soorten gerechten. Angst sappen en vet op, terwijl de antiaanbaklaag zorgt voor makkelijk schoonmaken.

– Rack: essentieel voor gebruik, geschikt voor alle soorten bereidingen.

– Vork voor het optillen van de bodem: om te helpen bij het verwijderen van de ovenbodem.

-  Aanzienlijk snellere bereidingstijden dankzij de combinatie van magnetron-, convector- en gerichte heteluchttechnologie.
-  Opslag van maximaal 1024 aangepaste recepten met elk 6 fasen, te uploaden via USB.
-  Gebruikt magnetron-, convector- en heteluchtstraaltechnologieën voor ultrasnelle, gelijkmatige bereiding, met een drievoudig luchtkoelbeveiligingssysteem.
-  Groot 7,8" touchscreen voor eenvoudige bediening.
-  Een breed temperatuurbereik van 93-275 °C, wat resulteert in een nauwkeurige controle.





HENDI

Tools for Chefs

281277

230

3000

402x735x(H)608