

KOMBI-DÄMPFER RAPIDO

SKU: RAPID-O



ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Kw Leistung	<u>3,3 kW</u>
Stromversorgung	<u>220-240V/1N/50-60Hz</u>
Kapazität der Garkammer	<u>1x GN2/3 360 x 360 x 175(h) mm</u>
Maschinenabmessungen (l x l x h -mm)	<u>430 x 672 x 513(h) mm</u>
Nettogewicht (kg)	<u>43</u>
Bruttogewicht (Kg)	<u>52</u>
Verpackungsgröße (B x T x H -mm)	<u>500 x 760 x 670(h) mm</u>
Verpackungsvolumen (m3)	<u>0,255 m³</u>

“Rapid-O” ist ein Kombi-Dämpfer, der Wasserdampf und hohe Luftgeschwindigkeit in der Backkammer kombiniert - keine Haube oder Filter erforderlich - sofort einsatzbereit - mit Plug-and-Cook-Funktion. Gehäuse aus Edelstahl - 7-Zoll-Touchscreen auf der Vorderseite - Tür aus gehärtetem Glas - 3-Liter-Behälter für bis zu 400 Garvorgänge - automatische Einstellung von Temperatur und Luftfeuchtigkeit je nach gewünschtem Endergebnis - 6 vorinstallierte Rezepte und bis zu 18 speicherbare Rezepte - Möglichkeit der Verlängerung des Garvorgangs um 15 oder 30 Sekunden - Signal für das Ende des Garvorgangs - Bleche inbegriffen - inklusive Backschaufel.

