

Einschübe: 4 x 2/3 GN
 Insertions: 4 x 2/3 GN
 Capacité : 4 x GN 2/3



Lieferung ohne Backbleche
 Delivery without baking trays
 Livré sans plaques



Kompakt Kombidämpfer



Die kompakte Bauweise und die 4 Einschübe im 2/3 GN-Format sorgen für optimalen Komfort und funktionsgerechtes Arbeiten.

- Ausführung Chromnickelstahl
- Einschübe: 4 x 2/3 GN
- Temperaturregler bis 200 °C, Zeitschalter 0 - 120 Minuten
- 4 Funktionen: Auftauen / Umluft / kombiniertes Garen / Dampfgaren
- Mit Wassertank, 1,3 Liter
- Anschlusswert: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
- B 550 x T 545 x H 380 mm
- Inklusive 1 Rost

GTIN 4015613487885
 Art.-Nr. 120791

Compact Combi Steamer



Compact build and four insertions in 2/3 GN allow for optimal convenience and functioning.

- Chrome nickel steel model
- Insertions: 4 x 2/3 GN
- Temperature control up to 200 °C, timer 0 - 120 minutes
- 4 functions: defrosting / circulated air / combination cooking / steaming
- With water tank, 1,3 litre
- Power: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
- W 550 x D 545 x H 380 mm
- 1 grid included

GTIN 4015613487885
 Code-No. 120791

Four mixte à vapeur compacte



La construction compacte et les 4 étages GN 2/3 assurent un grand confort de travail.

- Acier inoxydable
- Capacité : 4 x GN 2/3
- Réglage de température jusqu'à 200 °C
- Minuterie 0 - 120 min.
- 4 fonctions : décongélation / air chaud / cuisson mixte / cuisson à la vapeur
- Réservoir 1,3 L
- Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz
- L 550 x P 545 x H 380 mm
- Dotation : 1 grille

GTIN 4015613487885
 Code-No. 120791