Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 - 311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158 8420
IBAN: AT14 3429 0000 06214423

Hendichef

Produktnummer: HEN.221761

Beschreibung

Die erste HENDI-Küchenmaschine,die speziell dafür entwickelt wurde,die volle Kreativität professioneller Gastronomieanwender in einemeinzigen Multifunktionstool zukanalisieren.

Neben zahlreichen Standardfunktionenwie zB Zerkleinern, Rühren, Dampfgaren,Sautieren, Reiben, Sous-Vide-Garen,Aufschlagen, Schmelzen, Karamellisieren,Emulgieren, Kneten, Häckseln, Hacken,Mahlen, Schneiden, Mischen, Verrührenund Wiegen verfügt der HENDICHEFauch über eine Reihe praktischer**Zusatzfunktionen**:

BACKEN & GAREN
TECHNIK & SERVICE

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 - 311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158 8420
IBAN: AT14 3429 0000 06214423

- Farbanzeige von Funktionen undParametern mittels TFT-Display.
- Laufende Erweiterung und Ergänzungder Rezeptdatenbank.
- USB- und WLAN-Verbindung fürUpdates und neue Rezeptideen.
- Anlegen neuer Zubereitungsschritte inexistierenden und neuen Rezepten.
- Manuelles Kochen - Kochparameterwährend des Kochbetriebs ändern.
- & u.v.m.

Produktinformationen

Leistung (W):	1400 Watt | 1,4 kW
Spannung (V):	230V
Temperaturbereich:	37-130 °C
Volumen:	3 Liter