

22 Liter

- Standardausführung
- 1 Magnetron



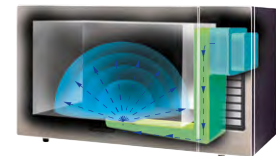
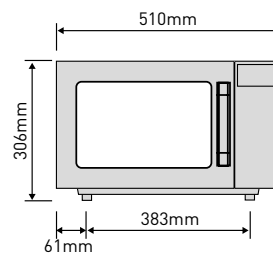
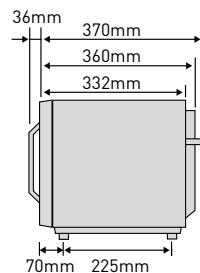
NE-1037

- 1.000 Watt
- Programm- und manueller Betrieb



NE-1027

- 1.000 Watt
- Manueller Betrieb



DIE ZUVERLÄSSIGE 1.000-WATT-KLASSE.

Ideal für kleine bis mittelständische Betriebe. Taut auf, erhitzt und gart im Handumdrehen.

Einfach in der Anwendung, manuell zu bedienen und programmierbar sind diese Geräte darauf ausgelegt, den starken Anforderungen des professionellen Einsatzes Stand zu halten. Ob gekühlte Fertiggerichte oder gefrostete Snacks erhitzt werden sollen – diese Modelle decken den Bedarf von kleineren bis mittleren Gastronomiebetrieben.

Features auf einen Blick: NE-1037

- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- 3 Leistungsstufen von 340 W bis 1.000 W
- Garraumgröße 22 Liter
- 20 freie Speicherprogramme
- Zwei- und dreistufiger Garvorgang – ermöglicht den automatischen Wechsel der Leistungsstufe während des Garens
- Programmverriegelung – ermöglicht die Bedienung durch einen einzigen Druck auf ein Programmfeld
- Zuschtbarer Signalton

Features auf einen Blick: NE-1027

- Gehäuse und Garraum aus hochbelastbarem Edelstahl
- Ausgangsleistung von 100 W bis 1.000 W
- Garraumgröße 22 Liter
- Zeitschaltuhr mit Drehknopf
- Leistungseinstellung per Drehknopf