

Gerätemerkmale

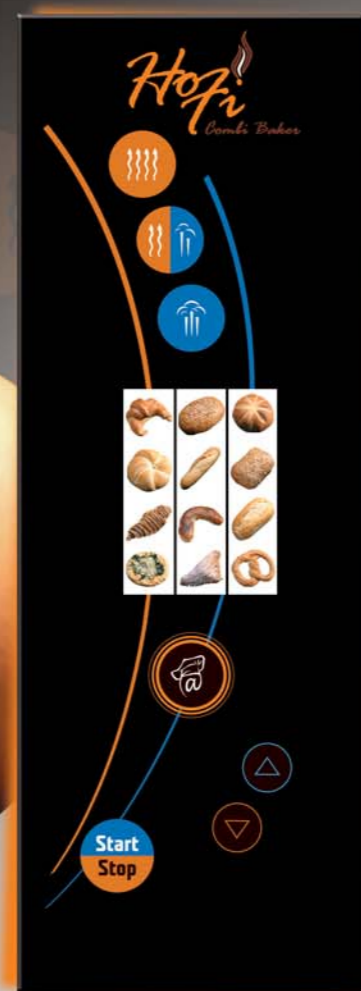
HoFi Combi Baker BLUE

Diese innovative Heißluftdampferserie stellt Anwender mit höchsten Ansprüchen zufrieden. Funktionelles Design, Bedienung und die Qualität der Komponenten übertrifft alle bisherigen Vorstellungen für die komfortable Zubereitung schmackhafter Speisen. Dies gilt auch für die revolutionäre Verbindung von Eleganz, Funktionalität und Komfort. Alle Bedienfunktionen, die Programmierung und die Steuerung ergeben sich aus dem selbsterklärendem Touchscreen. Daneben finden Sie die Tasten für Start/Stop, Garmodus (Dampf, Kombi-dampf, Heißluft) und für Detailinformationen. Hofi BLUE - der Gentleman unter den Heißluftdämpfern.

Der Gentleman unter den Heißluftdämpfern...



Perfektion in Form



Stop



Funktionen

- EASY COOKING
- Delta-T-Garen
- Nieder-Temperatur-Garen
- COOK & HOLD
- Regenerieren
- Bankett System
- Programmierung (bis 1000 Programme mit 20 Schritten)
- Touch Screen, farbig
- 4-Punkt Kerntemperaturfühler
- Optional: zweiter Kerntemperaturfühler
- 5 Ventilatorgeschwindigkeiten
- Ventilator, getaktet
- Individuelle Zeiteinstellung pro Einschub
- Lern-Funktion
- Ventilator STOP beim öffnen
- Hofi AGENT Navigationstaste
- Automatisches Vorheizen / Kühlen
- Autoklima (Dampfsättigungskontrolle)
- Autostart
- Quick View (Programmschnellansicht)
- ACTIVE CLEANING (automatische Reinigung)
- Wrasenklappe
- ACM (automatisches Mengenmanagement)
- Pictogrammanzeige für das Backen
- SDS (Service Diagnose System)
- CCS (Kalk Kontroll System)
- Energie Optimierung
- Doppelt verglaste Tür reduziert Wärmeverluste
- Turbo-Dampf Funktion
- USB Schnittstelle
- LAN Schnittstelle

Start

Willkommen in der Zukunft

Combi Baker
HoFi



HoFi
Combi Baker
HoFi GmbH
Am Koepfle 15 D-71570 Oppenweiler
Tel. +49 (0) 162 1953417
info@hofi-gmbh.de • www.hofi-gmbh.de

HoFi
Combi Baker