

Ofen für die schnelle Zubereitung von SO 4



Vorteile des S04-Ofens

Schnelle und hochwertige Nahrungszubereitung



S04 Dampf

Fortschrittliche Dampf- und Lufttechnologie für schnelleres Garen.



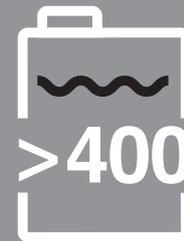
Attraktiver Preis

Großartige Ergebnisse zu einem Bruchteil des Preises von Konkurrenzprodukten.



Rezepte

18 voreingestellte Rezepte mit der Möglichkeit, jeden Schritt individuell zu gestalten.



Spitzenleistung

Bis zu 400 Brühvorgänge mit einem Wassertank je nach Rezeptur.



Energiesparmodus

Kostenreduzierung dank Energy saving mode.



Sofortige Verwendung

Keine komplizierte Installation des Geräts, sondern einfaches Einstecken in eine Steckdose.

Das perfekte Gericht in wenigen Minuten

S04-Technologie

Bereiten Sie Paninis, Sandwiches, Toasts, Pizzen oder Wraps - bis zu 6 Stück auf einmal - in weniger als 2,5 Minuten zu.

Der Schnellbackofen verfügt über eine präzise Dampf- und Luftregulierung.

Diese revolutionäre Kombination ermöglicht ein schnelleres Garen, Aufwärmen und Regenerieren von Speisen mit hervorragenden Ergebnissen.

Das Innere der Speisen erreicht eine ideale Temperatur von 65 °C, während die Oberfläche knusprig bleibt, ohne die „gummiartige“ Textur, die wir aus der Mikrowelle kennen.



3^{min}

Croque
Madame



2^{min}
.45

Pizza

2^{min}
.30

Focaccia



Sparen Sie Ihre Kosten

Attraktiver Preis ist nicht der einzige Vorteil

Der SO 4 Schnellbackofen kostet nur einen Bruchteil des Preises der Konkurrenz. Dank der Abwesenheit von Mikrowellen, können Sie kochen. Verwenden Sie Aluminiumplatten und sparen Sie Zeit und zusätzliches Material. Die großen Vorteile sind die kompakte Größe, Mobilität und einfache Installation. Der SO 4 kann praktisch überall schnell und einfach platziert werden. Der attraktive Preis, die Zeitersparnis, die einfache Zubereitung von Speisen und der geringe Wartungsaufwand machen den SO 4 zu einem großartigen Helfer.

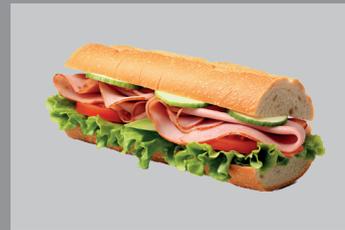


Sandwich



2.30 min

Panini



3 min

Pizza



2.45 min

Croque Monsieur



3 min

Focaccia



2.30 min

Wrap



2.45 min

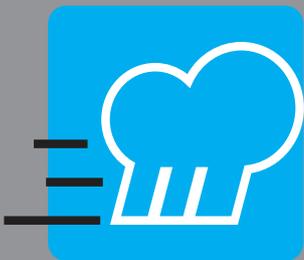
Geschwindigkeit und Qualität

Die beste Kombination für ein großartiges Ergebnis

SO 4 wurde speziell für Kneipen, Bars, Weinlokale, Bistros und andere Unternehmen entwickelt, die ihren Kunden in kurzer Zeit hochwertige Speisen anbieten wollen.

Die schonende Art des Garens sorgt für einen höheren Nährwert und einen höheren Vitamingehalt.

Außerdem können Sie den Ofen zum Aufwärmen oder Regenerieren von Speisen wie Lasagne, gedünstetem Gemüse, Burgern, Cheeseburgern oder Pommes frites verwenden.



Schnell
Erfrischung



Riegel,
Brasserie



Weingüter



Bistro,
Tankstelle



Cafés,
Bäckereien

Anschließen und kochen

Einfach und praktisch

Dank des eingebauten Wassertanks kann der SO4 überall aufgestellt werden, da er keinen Anschluss an die Wasserversorgung benötigt. Eine Steckdose ist ausreichend.

Der 3-Liter-Wassertank ermöglicht je nach Rezept durchschnittlich 400 Garvorgänge. Die Energiekosten für jede gekochte Mahlzeit sind dank der hohen Wärmedämmeffizienz extrem niedrig. Die Verwendung von Flaschenwasser verhindert die Bildung von Kalkablagerungen in den Wasserleitungen.



Einfach zu bedienen

Unbeschwertes Kochen im Alltag

SO4 ist extrem einfach zu bedienen. Auf dem 7-Zoll-Touchscreen kann der Benutzer aus voreingestellten Rezepten auswählen oder neue Rezepte erstellen und speichern. Auf dem 2/3 GN-Backblech mit Antihafbeschichtung können die Speisen direkt auf das Blech gelegt werden, ohne dass Backpapier benötigt wird. Das Backblech und andere interne Komponenten sind zur einfachen Reinigung herausnehmbar.



