

Niedertemperaturgärer Four à basse température



Nutzung von 600 x 400 mm Blechen
Utilisation des supports 600 x 400 mm



Nutzung von 3 x GN 1/1
Utilisation des supports 3 x GN 1/1



Niedertemperaturgärer für Cook & Hold

Tragbar für den vielfältigen Einsatz

- Abmessungen: B 505 x T 715 x H 415 mm
 - Material Edelstahl
 - Tür mit Magnetverschluss
 - Tragegriffe - seitlich je 2 Stück
 - Garraum mit abgerundeten Ecken
 - Einschübe: 3x (GN 1/1 oder 600 x 400 mm), bis zu 65 mm tief
 - Auflageschienen herausnehmbar zur einfachen Reinigung
 - Abstand zwischen den Blechen: 80 mm
 - Kerntemperaturfühler
 - Temperaturbereich: 30° C - 110° C
 - Digitale Bedieneinheit
 - COOK-Funktion
für Niedertemperaturgaren bis max. 110° C
 - HOLD-Funktion
zum temperaturgenauen Warmhalten
 - Anschlusswert: 1NAC 230V – 1.2 kW
- Gewicht: 25 kg

Best.-Nr.: 120.792

Zubehör: 1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 600 x 400 mm Blechen



Four à basse température pour Cook & Hold

Transportable

- Dimensions: L 505 x P 715 x H 415 mm
 - Matériau: acier inoxydable
 - Porte à fermeture aimantée
 - Poignée de transport - 2 de chaque côté
 - Zone de cuisson à angles arrondies
 - Tiroirs: 3 (GN 1/1 ou 600 x 400 mm), jusqu'à 65 mm de profondeur
 - Glissières de support amovibles pour un nettoyage aisé
 - Distance entre plaques: 80 mm
 - Sonde de température à coeur
 - Fourchette de température: 30° - 110° C
 - Ecran numérique pour l'utilisateur
 - Fonction COOK - pour faire cuire des plats à basse température, jusqu'à 110° C maximum
 - Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise
 - Puissance: 1NAC 230V – 1.2 kW
- Poids: 25 kg

Référence: 120.792

Accessoire: set de deux glissières de support pour utilisation des plaques 600 x 400 mm