

**Niedertemperatur- und Warmhaltegerät für Cook & Hold**  
**Cook & Hold – cuissons à basses températures et maintien en température**



**2 Jahre GARANTIE**

siehe die AGB der Firma Bartscher

**CALDOLUX – 3 x GN 1/1  
für Cook & Hold**

**Tragbar und stapelbar für den vielfältigen Einsatz**

- Abmessungen: B 436 x T 645 x H 409 mm
- Kapazität: 3 x GN 1/1
- Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
- COOK-Funktion maximal 120° C für Langzeitgaren
- HOLD-Funktion zum gradgenauen Warmhalten
- Kerntemperaturfühler serienmässig
- Garraum mit abgerundeten Ecken
- Digitale Bedieneinheit
- Türbandung links/rechts
- Robuste Tür mit Magnetverschluss
- Anschlusswert: 1NAC 230V – 0.76 kW

Material: Vollständig aus Chromnickelstahl

Gewicht: 25 kg

**Best.-Nr.: XCH-030**



**2 ans de garantie**

voir conditions générales de vente

**CALDOLUX – 3 x GN 1/1  
pour Cook & Hold**

**Transportable et empilable**

- Dimensions: L 436 x P 645 x H 409 mm
- Capacité: 3 x GN 1/1
- Espacement entre glissières: 67 mm
- Fonction COOK maximale 120° C pour cuisson lentes
- Fonction HOLD pour maintenir en température
- Sonde de cuisson à cœur
- Enceinte à angles arrondis
- Commandes digitales
- Charnière de porte réversible
- Fermeture magnétique de la porte
- Puissance: 1NAC 230V – 0.76 kW

Construction: Entièrement en acier inoxydable

Poids: 25 kg

**Référence: XCH-030**