



▶ Einschübe bis zu 3 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm

▶ Abstand zwischen den Einschüben: 80 mm



▶ COOK-Funktion

✓ Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C

▶ HOLD-Funktion

✓ Temperaturgenaues Warmhalten

▶ Kerntemperaturfühler

▶ Auflageschienen herausnehmbar

Garen und Warmhalten in Kombination – Schonende Zubereitung durch gleichmäßige, von allen Seiten auf das Gargut einwirkende Wärme.

- | | | | |
|--|--|--------------------|--------------------------|
| • Anschlusswert: | 1,2 kW 230 V 50 Hz | • Kontrollleuchte: | Temperatur |
| • Temperaturbereich: | 30 °C bis 110 °C | | Kerntemperatur |
| • Steuerung: | Elektronisch | | Garen |
| • Art Einschübe: | Quer | | Warmhalten |
| • Anzahl Einschübe: | 3 | • Maße: | B 505 x T 715 x H 415 mm |
| • Abstand zwischen den Einschüben: | 80 mm | • Gewicht: | 25 kg |
| • Eigenschaften: | Abgerundete Backkammer
Steckerfertig
Auflageschienen herausnehmbar | | |
| • Türanschlag wechselbar: | Ja | | |
| • Tragegriff: | Ja | | |
| • Inklusive: | 1 Paar Auflageschienen für Bleche 600 x 400 | | |
| • Türanschlag: | Links | | |
| • Temperaturregelung: | Stufenlos | | |
| • Digital-Anzeige: | Ja | | |
| • Format Einschübe: | 1/1 GN
600 x 400 mm | | |
| • Material: | Edelstahl | | |
| • Für dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet: | Ja | | |
| • Wichtiger Hinweis: | - | | |
| • Funktionen: | Niedertemperaturgaren
HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C | | |
| • Kontrollleuchte: | Aufheizen
Ein/Aus | | |

Fettpfanne 600 x 400



- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Material: Edelstahl
- Für dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet: Ja
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 600 x T 400 x H 45 mm
- Gewicht: 2,81 kg

Art.-Nr. 525782
GTIN 4015613658414

GN-Behälter, 1/1 GN, T20, Basic Line

- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Basic Line
- Material: Chromnickelstahl

Art.-Nr. 511020
GTIN 4015613664668

GN-Behälter, 1/1, T20

- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Für dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet: Ja

Art.-Nr. A121025
GTIN 4016098166722

GN-Behälter, 1/1 GN, T40, Basic Line

- Inhalt: 5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 40 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Basic Line
- Material: Chromnickelstahl

Art.-Nr. 511040
GTIN 4015613529738

GN-Behälter, 1/1, T40

- Inhalt: 5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 40 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line

Art.-Nr. A121040
GTIN 4015613271064

GN-Behälter, 1/1 GN, T65, Basic Line



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Basic Line
- Material: Chromnickelstahl

Art.-Nr. 511065
GTIN 4015613529745

GN-Behälter, 1/1, T65



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line

Art.-Nr. A121065
GTIN 4016098162755

GN-Behälter, 1/1, T65, emalliert



- Ausführung: Ohne Perforation
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: -
- Serie: -
- Material: Emailliert
- Für dauerhaften gewerblichen Einsatz geeignet: Ja
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. 100430
GTIN 4015613544304