Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Cook und Hold CALDOLUX 3 x GN 1/1 mit Kerntemperaturfühler

UNOX

Produktnummer: XCH-030



Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Speisen garen und warmhalten mit dem Niedertemperatur- Gar- und Warmhaltegerät **Caldolux**

Dieses Gerät wurde konstruiert um Fleisch, Wild, Fisch im Niedertemperaturbereich zu garen, um verschiedene Lebensmittelarten wie Gemüse, Kartoffeln, Fleisch auf ihrer perfekten Temperatur warm halten zu können. Verwendbar an jedem Ort – man benötigt lediglich eine 230 V Steckdose.

- Niedertemperaturgaren, [Funktion: COOK – max. 120°C] von Fleisch, Wild und Fisch mit Kerntemperaturfühler.
- Gleichmäßige Wärmeverteilung durch langlebige Spezial-Heizkörper
- Die Hold-Funktion, mit der Sie die Lebensmittel bei ihrer perfekten Temperatur warm halten können.
- Das Display gestattet eine ständige Kontrolle der Garraumtemperatur und des Gargutes. Die Bedienung der Steuerung ist einfach und leicht verständlich.

Produktinformationen

Technische Daten

Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Temperaturbereich °C:	COOK-Funktion max. 120 °C für Langzeitgaren
Norm Innenausbau:	3 x GN 1/1
Anschlussleistung:	0.76 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
im Lieferumfang enthalten:	Kerntemperaturfühler serienmässig
Breite mm:	436
Tiefe mm:	645
Höhe mm:	409
Gewicht kg:	25