

Übersicht

Cook und Hold BARTSCHER 3 x GN 1/1

Bartscher

Produktnummer: 120792



Beschreibung

Speisen garen und warmhalten mit dem Niedertemperatur- Gar- und Warmhaltegerät von **BARTSCHER**

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. 110°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

Temperaturbereich °C:	30 - 110
Norm Innenausbau:	3 x GN 1/1 oder 3 x 600x800
Elektroanschluss:	230 V / 50 Hz / 1N
Anschlussleistung:	1.2 kW
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts (auf Wunsch auch links erhältlich)
im Lieferumfang enthalten:	1 Paar Auflageschienen für 600x800 Bleche, Kerntemperaturfühler serienmässig
Breite mm:	505
Tiefe mm:	715
Höhe mm:	415
Gewicht kg:	25