

Gar- und Warmhalteofen code: 225479

Entwickelt für Niedertemperaturgaren, schonendes Aufwärmen und Warmhalten.

Garen mit Kerntemperatursonde für präzise Ergebnisse im Inneren.

Einstellbare Kerntemperatursonde; der Garvorgang endet, wenn die Zieltemperatur erreicht ist.

Automatische Umschaltung in den Warmhaltemodus nach dem Garen.

Energieeffizienter Betrieb dank hochwertiger Wärmedämmung.

Gleichmäßige Wärmeverteilung.

Die Kammertemperatur kann in Schritten von 1°C eingestellt werden, von 30°C bis 120°C.

Die Kerntemperatur kann von 25°C bis zur Kammertemperatur eingestellt werden.

Die Halte-Temperatur kann von 25°C bis zur Kerntemperatur eingestellt werden.

Timer für lange Garvorgänge bis zu 60 Stunden einstellbar. Manuelle Belüftungssteuerung für saftige oder knusprige Ergebnisse.

Digitale Einstellung und Anzeige von Zeit, Sollwerten und aktuellen Kammer-/Kerntemperaturen.

Universelle Seitenführungen für GN 1/1-Behälter und 600 x 400 mm Bleche.

Geeignet für 3 GN 1/1-Behälter oder 600 x 400 mm Bleche.

Versenkte Seitengriffe.

Zusätzliche externe Griffe für eine sichere Platzierung.

Wendetür mit links- oder rechtsseitiger Scharnierkonfiguration.

- + Die manuelle Belüftungssteuerung ermöglicht geöffnete Lüftungsschlitze für knusprige Ergebnisse und geschlossene Lüftungsschlitze für saftige, zarte Resultate.
- + Der Ofen schaltet nach dem Garen automatisch in den Warmhaltemodus.
- + Die Kerntemperatursonde sorgt für präzises Garen im Inneren.
- + Kompaktes Design, für GN 1/1-Behälter und 600 x 400 mm Bleche.
- + Energieeffizientes Design mit hochwertiger Isolierung, um Wärmeverlust zu minimieren und gleichzeitig die Qualität zu erhalten.



Code	V	W	LxWxH (W)
225479	230	1200	495x690x(H)413