

Cook & hold oven code: 225479

Ontworpen voor bereidingen op lage temperatuur, het zorgvuldig regenereren en het warmhouden van gerechten. Het garen wordt aangestuurd via een kernthermometer voor een nauwkeurige controle van de kerntemperatuur.

Instelbare kernthermometer; de bereiding stopt automatisch zodra de ingestelde kerntemperatuur is bereikt.

Automatische omschakeling naar de warmhoudfunctie na afloop van het garen.

Energiezuinige werking dankzij hoogwaardige thermische isolatie.

Gelijkmatige warmteverdeling.

De kamertemperatuur is instelbaar in stappen van 1 °C, van 30 °C tot 120 °C.

De kerntemperatuur is instelbaar van 25 °C tot aan de ingestelde oventemperatuur.

De warmhoudtemperatuur is instelbaar van 25 °C tot aan de ingestelde kerntemperatuur.

Timer instelbaar tot 60 uur voor lange kookprocessen.

Handmatige regeling van de ventilatie voor een sappig of krokant resultaat.

Digitale instelling en weergave van tijd, ingestelde waarden en actuele ruimte- en kerntemperatuur.

Universele zijgeleiders voor GN 1/1 containers en 600x400 mm bakplaten.

Geschikt voor 3 GN 1/1 containers of 600x400 mm bakplaten.

Verzonken handgrepen aan de zijkanen.

Extra externe handgrepen voor veilige positionering.

Omkeerbare deur met scharnier links of rechts.

-  Handmatige ventilatieregeling maakt het mogelijk de ventilatieopeningen te openen voor een krokant resultaat of te sluiten voor een sappige, malse bereiding.
-  De oven schakelt na afloop van het garen automatisch over naar de warmhoudfunctie.
-  De kernthermometer zorgt voor een nauwkeurige controle van de kerntemperatuur tijdens het garen.
-  Geschikt voor GN 1/1 containers en 600x400 mm bakplaten in een compact tafelmodel.
-  Energiezuinig ontwerp met hoogwaardige isolatie om warmteverlies te beperken en opbrengst te behouden.



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