

Lage-temperatuuroven 1,2 kW



- ▶ Inschuifelementen tot 3 x 1/1 GN of 600 x 400 mm
- ▶ Afstand tussen de inschuifelementen 80 mm
- ▶ COOK-functie
 - ✓ Garen op lage temperaturen tot max. 110 °C
- ▶ HOLD-functie
 - ✓ Warmhouden met nauwkeurige temperatuurregeling
- ▶ Kerntemperatuurmeter
- ▶ Steunrails uitneembaar

Beschrijving

Garen en warmhouden in combinatie – Voedselvriendelijke bereiding door gelijkmatige warmte, die van alle kanten op het te garen voedsel inwerkt.

Kenmerken

- | | |
|-------------------------------|---|
| • Vermogen: | 1.2 kW 230 V 50 Hz |
| • Temperatuurbereik: | 30 °C tot 110 °C |
| • Besturing: | Elektronisch |
| • Functies: | Op lage temperatuur bereiden
HOLD-functie - voor nauwkeurig op temperatuur warm houden
COOK-functie - voor bereiden op lage temperatuur tot maximaal 110 °C |
| • Soort roosters: | Lengterichting |
| • Aantal roosters: | 3 |
| • Afstand tussen de roosters: | 80 mm |
| • Eigenschappen: | Afgeronde bakkamer
Gereed voor aansluiting
Steunrails uitneembaar |
| • Deuraanslag verwisselbaar: | Ja |
| • Draaggreep: | Ja |
| • Inclusief: | 1 kerntemperatuurvoeler
1 paar steunrails voor platen 600 x 400 |

▶ Ga verder op de volgende pagina



Lage-temperatuuroven 1,2 kW

- Controlelampje:
 - Opwarmen
 - Aan/Uit
 - Temperatuur
 - Kerntemperatuur
 - Sudderen
 - Warmhouden
 - Links
 - Traploos
- Deuraanslag:
 - Ja
- Temperatuurregeling:
 - 1/1 GN
- Digitaal display:
 - 600 x 400 mm
- Formaat roosters:
 - Roestvrij staal
- Materiaal:
 -
- Belangrijke aanwijzing:
 - B 505 x D 715 x H 415 mm
- Afmetingen:
 - 42,2 kg
- Gewicht:



Lage-temperatuuroven 1,2 kW

Ergänzungsprodukte

Bakplaat 600x400-ALB



- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Perforatie: Nee
- Materiaaldikte: 2 mm
- Rand: 4 zijden
- Siliconencoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 280 °C

Art.-Nr 100439
GTIN 4015613863511

GN-bak, 1/1, D65

CNS
18/10



- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm

Art.-Nr A121065
GTIN 4016098162755

GN-bak, 1/1, D40

CNS
18/10



- Inhoud: 5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 40 mm

Art.-Nr A121040
GTIN 4015613271064

Geperforeerde plaat 600x400-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100413
GTIN 4015613734705

Lage-temperatuuroven 1,2 kW Ergänzungsprodukte

Geperforeerde plaat 600x400-ALB



- Diameter perforatie: 3 mm
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 2 mm
- Rand: 4 zijden
- Siliconecoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 280 °C

Art.-Nr 100438
GTIN 4015613863504

Bakplaat 600x400-AL



- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Perforatie: Nee
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconecoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium

Art.-Nr 100412
GTIN 4015613734699

Bakplaat 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Perforatie: Nee
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconecoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium

Art.-Nr 100426
GTIN 4015613734743

Geperforeerde plaat 600x400-SI



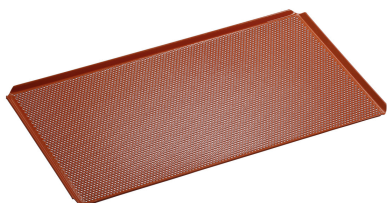
- Diameter perforatie: 3 mm
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconecoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100416
GTIN 4015613734712

Lage-temperatuuroven 1,2 kW

Ergänzungsprodukte

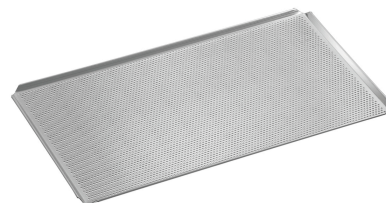
Geperforeerde plaat 1/1-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100428
GTIN 4015613734767

Geperforeerde plaat 1/1-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Perforatie: Ja
- Materiaaldikte: 1.5 mm
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C

Art.-Nr 100427
GTIN 4015613734750

GN-bak, 1/1, D20

CNS
18/10



- Inhoud: 3.4 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 20 mm

Art.-Nr A121025
GTIN 4016098166722

Vetpan 600 x 400

STAINLESS
STEEL



- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 605 x D 405 x H 45 mm
- Gewicht: 2,8 kg

Art.-Nr 525782
GTIN 4015613658414