Kabeljau: 1853

Gärschrank für Brot und Brioche, zwei Türen, mit statischem Dampf, für 40 Backbleche à 60 × 40 cm



Beschreibung

Gärschränke sind Geräte, die dazu dienen, bestimmte Zubereitungsschritte zu vereinfachen und zu beschleunigen. Sie erfüllen eine doppelte Funktion: Sie dienen zum Aufgehen von Brioche und anderen Backwaren sowie zum vorübergehenden Warmhalten frisch gebackener Speisen.

Die Temperaturregelung in unseren Gärschränken erfolgt über einen Drehknopf/Thermostat im Bereich von 0 °C bis 120 °C (max.). Jede Tür kann einzeln gesteuert werden; Sie können eine oder beide aktivieren.

Die Gärkammer ist vollständig aus Edelstahl gefertigt.

Der Gärschrank verfügt nicht über ein Feuchtigkeitsregelsystem, jedoch ist im Inneren des Schranks eine Wasserauffangwanne mit einem Heizelement zur Befeuchtung des Schranks vorgesehen. Das Wasser muss manuell eingefüllt werden. Im unteren Bereich der Kammer befindet sich ein Wasserablasshahn.

Hinweis: Die maximal erreichbare Temperatur im Garraum beträgt 50/60 °C.

Abmessungen

Außenmaße	1160x620x2050 mm
Verpackungsmaße	1200x750x2080 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	0 +120 °C
Elektrische Leistung	2,4 kW
Gewicht inklusive Verpackung	160 kg
Nettogewicht	157 kg
Spannung	230 V
Stromstärke	10.8 A
Stromversorgung	Elektrisch