Kabeljau: 7866

Elektroofen / Warmhalteofen für langsames Garen, 0,76 kW, 3 x GN 1/1



Beschreibung

Ofen für das Garen bei niedrigen Temperaturen. Die Funktion „GAREN“ (max. 120 °C) ermöglicht ein langsames Garen, wodurch ein sehr zartes Endprodukt ohne Gewichtsverlust garantiert wird. Dank des integrierten Kerntemperaturfühlers werden Speisen genau richtig gegart – weder zu gar noch zu roh – und behalten ihre organoleptischen Eigenschaften unverändert bei. Die Funktion „WARMHALTEN“ sorgt dafür, dass die Speisen im Garraum auf der idealen Serviertemperatur gehalten werden. Dank der Möglichkeit, Module übereinander zu stapeln, lassen sich echte Gar- und Warmhaltestationen realisieren. Der Ofen verfügt über 4 integrierte Griffe, die ein hohes Maß an Transportfähigkeit und Flexibilität ermöglichen: Dank der 230-V-Stromversorgung kann an jedem beliebigen Ort gegart und warmgehalten werden. Das digitale Bedienfeld ist so konzipiert, dass ein kompletter Gar- und Warmhaltezyklus programmiert werden kann, wobei alle erforderlichen und gewünschten Parameter eingestellt werden können.

Abmessungen

Abstand zwischen den Backblechen	67 mm
Außenmaße	436x645x409 mm
Verpackungsmaße	530x720x480 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	0 +120 °C
Elektrische Leistung	0,76 kW
Fassungsvermögen der Backbleche	3. Januar 1/1
Gewicht inklusive Verpackung	23 kg
Häufigkeit	60 Hz
Nettogewicht	21 kg
Spannung	230 V