Kabeljau: 6309

Gärschrank für das Aufgehen von Brot und Brioche mit statischem Dampf, für 10 Gn 1/1 oder 20 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 Aufgehenlassen 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.).

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 Innenraums vorgesehen. Das Wasser muss manuell eingefüllt werden. Im unteren Bereich der Gärkammer befindet sich ein Wasserablasshahn.

Hinweis: Die maximal erreichbare Temperatur im Innenraum der Gärkammer beträgt 50/60 °C

Abmessungen

Außenmaße	620x620x2050 mm
Verpackungsmaße	750x750x2100 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	0 +120 °C
Elektrische Leistung	1,2 kW
Gewicht inklusive Verpackung	100 kg
Nettogewicht	97 kg
Spannung	230 V
Stromstärke	5.4 A
Stromversorgung	Elektrisch