



Garen und Warmhalten in Kombination.  
Schonende Zubereitung durch gleichmäßige,  
von allen Seiten auf das Gargut einwirkende Wärme.

- ✓ Temperaturbereich: 30 - 110 °C
- ✓ COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
- ✓ HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
- ✓ Kerntemperaturfühler

## Niedertemperaturgärer

Material Edelstahl  
Tür mit Magnetverschluss  
Türanschlag wechselbar  
Tragegriffe - seitlich je 2 Stück  
Garraum mit abgerundeten Ecken  
Einschübe: 3 x  
(GN 1/1 oder 600 x 400 mm, bis zu 65 mm tief)  
Auflageschienen herausnehmbar zur einfachen Reinigung  
Abstand zwischen den Blechen 80 mm  
Kerntemperaturfühler  
Temperaturbereich: 30-110°C  
Digitale Bedieneinheit  
COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C  
HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten  
Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V  
B 505 x T 715 x H 415 mm  
Gewicht: 25 kg

**Zubehör: 1 Paar Auflageschienen  
zur Nutzung von 600 x 400 Blechen**

GTIN (EAN) 4015613525822

Art.-Nr. 120792

Euro 1.425,-



## Fettpfanne 600 x 400

Edelstahl  
B 600 x T 400 x H 65 mm  
Gewicht: 1,1 kg  
GTIN (EAN) 4016513586328

Art.-Nr. 525781

Euro 102,90



✓ Anwendung Nutzung 3 x GN 1/1



✓ Anwendung Nutzung von 600 x 400 Blechen