

## Four cuisson basse température 1,2kW



- ▶ Tiroirs jusqu'à 3 x 1/1 GN ou 600 x 400 mm
- ▶ Distance entre les tiroirs : 80 mm
- ▶ Fonction COOK
  - ✓ Cuisson basse température jusqu'à max. 110 °C
- ▶ Fonction HOLD
  - ✓ Maintien au chaud à une température précise
- ▶ Sonde de température à coeur
- ▶ Glissières de support amovibles

### Description

Cuisson et maintien au chaud combinés - une cuisson douce grâce à une répartition homogène de la chaleur sur tous les côtés de l'aliment.

### Caractéristiques

|                                    |                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| • Puissance :                      | 1.2 kW   230 V   50 Hz                                                                                                                                               |
| • Plage de température :           | de 30 °C à 110 °C                                                                                                                                                    |
| • Commande :                       | Électronique                                                                                                                                                         |
| • Fonctions :                      | Cuisson à basse température<br>Fonction HOLD - pour le maintien d'une température constante<br>Fonction COOK - pour la cuisson basse température jusqu'à max. 110 °C |
| • Type de niveaux :                | Horizontal                                                                                                                                                           |
| • Nombre de niveaux :              | 3                                                                                                                                                                    |
| • Distance entre les niveaux :     | 80 mm                                                                                                                                                                |
| • Propriétés :                     | Chambre de cuisson arrondie<br>Prêt à être branché<br>Glissières de support amovibles                                                                                |
| • Butée de porte interchangeable : | Oui                                                                                                                                                                  |
| • Poignée de transport :           | Oui                                                                                                                                                                  |
| • Compris :                        | 1 sonde de température à coeur<br>1 paire de glissières de support pour plaques 600 x 400                                                                            |

▶ Continuer à la page suivante

## Four cuisson basse température 1,2kW

- Témoin lumineux de contrôle :
  - Chauffe
  - Marche/arrêt
  - Température
  - Température à coeur
  - Cuire
  - Maintien au chaud
- Butée de porte :
  - À gauche
- Réglage de la température :
  - En continu
- Affichage numérique :
  - Oui
- Format des niveaux :
  - 1/1 GN
  - 600 x 400 mm
- Matériau :
  - Acier inoxydable
- Remarque importante :
  -
- Dimensions :
  - L 505 x P 715 x H 415 mm
- Poids :
  - 42,2 kg



## Four cuisson basse température 1,2kW

### Produits complémentaires

#### Plaque de cuisson 600x400-ALB



- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Non
- Épaisseur de matériau : 2 mm
- Bord : 4 pages
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100439  
GTIN 4015613863511

#### Bac GN, 1/1 P65

CNS  
18/10



- Contenance : 9 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 65 mm

Code-No. A121065  
GTIN 4016098162755

#### Bac GN, 1/1 P40

CNS  
18/10



- Contenance : 5 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 40 mm

Code-No. A121040  
GTIN 4015613271064

#### Plaque perforée 600x400-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 3 pages
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100413  
GTIN 4015613734705

## Four cuisson basse température 1,2kW

### Produits complémentaires

#### Plaque perforée 600x400-ALB



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 2 mm
- Bord : 4 pages
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100438  
GTIN 4015613863504

#### Plaque de cuisson 600x400-AL



- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Non
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 3 pages
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100412  
GTIN 4015613734699

#### Plaque de cuisson 1/1-AL



- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Non
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non
- Résistance à la température jusqu'à : 260 °C

Code-No. 100426  
GTIN 4015613734743

#### Plaque perforée 600x400-SI



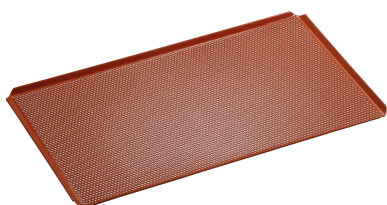
- Diamètre des perforations : 3 mm
- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 3 pages
- Revêtement en silicone : Oui

Code-No. 100416  
GTIN 4015613734712

## Four cuisson basse température 1,2kW

### Produits complémentaires

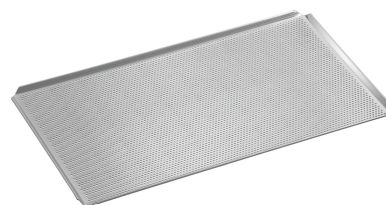
#### Plaque perforée 1/1-SI



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Oui

Code-No. 100428  
GTIN 4015613734767

#### Plaque perforée 1/1-AL



- Diamètre des perforations : 3 mm
- Gastronorm : 1/1 GN
- Perforation : Oui
- Épaisseur de matériau : 1.5 mm
- Bord : 4 pages, enveloppe
- Revêtement en silicone : Non

Code-No. 100427  
GTIN 4015613734750

#### Bac GN, 1/1 P20

CNS  
18/10



- Contenance : 3.4 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Non
- Propriétés : -
- Surface : Brillant
- Profondeur du récipient : 20 mm

Code-No. A121025  
GTIN 4016098166722

#### Lèchefrite 600 x 400

STAINLESS  
STEEL



- Norme applicable aux boulangeries : 600 x 400 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 605 x P 405 x H 45 mm
- Poids : 2,8 kg

Code-No. 525782  
GTIN 4015613658414