


Niedertemperaturgar- und Warmhaltegerät für Cook & Hold




CALDOLUX

Kapazität: 3 x GN 1/1
 Tragbar, stapelbar, überall einsatzbereit
 Vollständig aus Chromnickelstahl
 links/rechts Türbandung
 Robuste Tür mit Magnetverschluss
 Garraum mit abgerundeten Ecken
 Digitale Bedieneinheit
 COOK-Funktion-max. 120 °C für Langzeitgaren
 HOLD-Funktion zum gradgenauen Warmhalten
 Kerntemperaturfühler serienmässig
 Abmessung: B 436 x T 645 x H 409 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 0.76 kW
 Abstand zwischen den Blechen: 67 mm
 Gewicht: 25 kg
Best.-Nr. XCH-030 
CHF 1'720.- / R 1




Niedertemperaturgarer

Material Edelstahl
 Tür mit Magnetverschluss
 links/rechts Türbandung
 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 °C - 110 °C
 Digitale Bedieneinheit
 COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
 HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.2 kW
 B 505 x T 715 x H 415 mm
 Inklusive 1 Paar Auflageschienen
 zur Nutzung von 600 x 400 Blechen
 Gewicht: 25 kg
Best.-Nr. 120.792 
CHF 2'110.- / R 1



Cook & Hold 5

Kapazität: 5 x GN 1/1
 Tragbar, stapelbar, überall einsatzbereit
 Vollständig aus Chromnickelstahl
 links/rechts Türbandung
 Robuste Tür mit Magnetverschluss
 Garraum mit abgerundeten Ecken
 Digitale Bedieneinheit
 COOK-Funktion-max. 120 °C für Langzeitgaren
 HOLD-Funktion zum gradgenauen Warmhalten
 Kerntemperaturfühler serienmässig
 Abmessung: B 445 x T 633 x H 571 mm
 Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.0 kW
 Abstand zwischen den Blechen: 75 mm
 Gewicht: 31 kg
Best.-Nr. XCH-050 
CHF 2'680.- / R 1