



- ▶ Inschuifelementen tot 3 x 1/1 GN of 600 x 400 mm
- ▶ Afstand tussen de inschuifelementen 80 mm



- ▶ COOK-functie
 - ✓ Garen op lage temperaturen tot max. 110 °C
- ▶ HOLD-functie
 - ✓ Warmhouden met nauwkeurige temperatuurregeling

▶ Kerntemperatuurmeter

▶ Steunrails uitneembaar

Garen en warmhouden in combinatie – Voedselvriendelijke bereiding door gelijkmatige warmte, die van alle kanten op het te garen voedsel inwerkt.

- | | | | |
|-------------------------------|---|---------------|--|
| • Vermogen: | 1,2 kW 230 V 50 Hz | • Inclusief: | 1 kerntemperatuurvoeler
1 paar steunrails voor platen 600 x 400 |
| • Temperatuurbereik: | 30 °C tot 110 °C | • Afmetingen: | B 505 x D 715 x H 415 mm |
| • Besturing: | Elektronisch | • Gewicht: | 27,3 kg |
| • Aantal roosters: | 3 | | |
| • Afstand tussen de roosters: | 80 mm | | |
| • Eigenschappen: | Afgeronde bakkamer
Gereed voor aansluiting
Steunrails uitneembaar | | |
| • Deuraanslag verwisselbaar: | Ja | | |
| • Draaggreep: | Ja | | |
| • Deuraanslag: | Links | | |
| • Temperatuurregeling: | Traploos | | |
| • Digitaal display: | Ja | | |
| • Formaat roosters: | 1/1 GN
600 x 400 mm | | |
| • Materiaal: | Roestvrij staal | | |
| • Belangrijke aanwijzing: | - | | |
| • Functies: | Op lage temperatuur bereiden
HOLD-functie - voor nauwkeurig op temperatuur warm houden
COOK-functie - voor bereiden op lage temperatuur tot maximaal 110 °C | | |
| • Controlelampje: | Opwarmen
Aan/Uit
Temperatuur
Kerntemperatuur
Sudderend
Warmhouden | | |
| • Soort roosters: | Lengterichting | | |

Vetpan 600 x 400



- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 605 x D 405 x H 45 mm
- Gewicht: 2,8 kg

Art.-Nr 525782
GTIN 4015613658414

GN-bak, 1/1, D20



- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -
- Materiaal: CNS 18/10

Art.-Nr A121025
GTIN 4016098166722

GN-bak, 1/1, D40



- Inhoud: 5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 40 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A121040
GTIN 4015613271064

GN-bak, 1/1, D65



- Inhoud: 9 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Nee
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Glanzend
- Diepte reservoir: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Belangrijke aanwijzing: -

Art.-Nr A121065
GTIN 4016098162755

Krachtreiniger F1L, 2 per set



- Ontworpen voor: Hardnekkige verontreinigingen, met name in de keukenruimte
Grill- en combi-steamerreiniging (zonder reinigingssysteem)
- Inhoud: 2 x 1 liter
- Uitvoering: Vloeibaar
Hoogconcentraat
- Ph-waarde: 13,5
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja

Art.-Nr 173078
GTIN 4015613731926

Intensieve krachtreiniger F1L, 2 per set



- Besteleenheid: 1 doos (2 flessen)
- Inhoud: 2 x 1 liter
- Ph-waarde: 14
- HACCP-conform: Ja
- Chloorvrij: Ja
- Fosfaatvrij: Ja
- Inclusief: 1 sproeikop
1 spuitlans
- Belangrijke aanwijzing: Let op: niet geschikt voor alkaligevoelige oppervlakken zoals aluminium

Art.-Nr 173080
GTIN 4015613731933

Bakplaat 600x400-AL



- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Nee
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 20 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr 100412
GTIN 4015613734699

Geperforeerde plaat 600x400-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Nee
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 20 mm
- Gewicht: 0,88 kg

Art.-Nr 100413
GTIN 4015613734705

Geperforeerde plaat 600x400-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Bakkerijnorm: 600 x 400 mm
- Rand: 3 zijden
- Siliconencoating: Ja
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 600 x D 400 x H 15 mm
- Gewicht: 0,89 kg

Art.-Nr 100416
GTIN 4015613734712

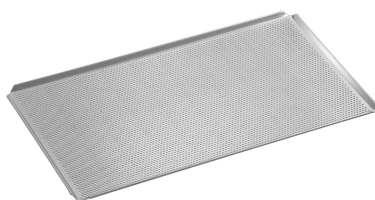
Bakplaat 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Siliconencoating: Nee
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Nee
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium
- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,69 kg

Art.-Nr 100426
GTIN 4015613734743

Geperforeerde plaat 1/1-AL



- Diameter perforatie: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Siliconencoating: Nee
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Materiaal: Aluminium
- Belangrijke aanwijzing: -
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,48 kg

Art.-Nr 100427
GTIN 4015613734750

Geperforeerde plaat 1/1-SI



- Diameter perforatie: 3 mm
- Belangrijke aanwijzing: -
- Materiaal: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Siliconencoating: Ja
- Materiaaldikte: 1,5 mm
- Perforatie: Ja
- Temperatuurbestendig tot: 260 °C
- Rand: 4 zijden, opstaande rand
- Afmetingen: B 530 x D 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,55 kg

Art.-Nr 100428
GTIN 4015613734767