

## Forno a bassa temperatura 1,2kW



- ▶ Ripiani fino a 3 x GN 1/1 o 600 x 400 mm
- ▶ Distanza tra i ripiani: 80 mm
- ▶ Funzione COOK
  - ✓ Cottura a bassa temperatura fino a max. 110 °C
- ▶ Funzione HOLD
  - ✓ Mantenimento del calore sempre alla stessa temperatura
- ▶ Sonda al cuore
- ▶ Binari guida estraibili

### Descrizione

Cuocere e tenere al caldo: preparazione delicata grazie al calore uniforme che agisce sui cibi da tutti i lati.

### Funzioni

- Potenza elettrica: 1.2 kW | 230 V | 50 Hz
- Intervallo di temperatura: 30 °C a 110 °C
- Controllo: Elettronico
- Funzioni: Cottura a bassa temperatura  
Funzione HOLD - per mantenere il calore alla giusta temperatura  
Funzione COOK - per la cottura a bassa temperatura fino a max. 110 °C
- Tipo di ripiani: Longitudinale
- Numero di inserti: 3
- Distanza tra gli scaffali: 80 mm
- Proprietà: Camera di cottura arrotondata  
Pronto per essere collegato  
Guide di supporto rimovibili
- Cerniera dell'anta sostituibile: Sì
- Maniglia di trasporto: Sì
- Incluso: 1 sensore di temperatura al cuore  
1 coppia di binari di supporto per vassoi 600 x 400

▶ Continua alla pagina successiva



## Forno a bassa temperatura 1,2kW

- Luce di controllo:
  - riscaldamento
  - Acceso/Spento
  - Temperatura di cottura
  - Temperatura al cuore
  - Cucina
  - Mantenere il calore
- Cerniera della porta:
  - A sinistra
- Controllo della temperatura:
  - Senza passi
- Display digitale:
  - Sì
- Formato Inserti:
  - 1/1 GN
  - 600 x 400 mm
- Materiale:
  - Acciaio inox
- Nota importante:
  -
- Dimensioni:
  - L 505 x P 715 x A 415 mm
- Peso:
  - 42,2 kg



## Forno a bassa temperatura 1,2kW

### Altri accessori

#### Teglia 600x400-ALB



- Standard di panificazione: 600 x 400 mm
- Perforazione: No
- Spessore del materiale: 2 mm
- Cerchio: 4 pagine
- Rivestimento in silicone: No
- Resistente alla temperatura fino a: 280 °C

Articolo n. 100439  
GTIN 4015613863511

#### Contenitore GN, 1/1, T65

CNS  
18/10



- Contenuto: 9 litro/litri
- Impilabile: Sì
- Versione: Senza perforazione
- Cerchio rinforzato: No
- Proprietà: -
- Superficie: Lucido
- Profondità del contenitore: 65 mm

Articolo n.  
GTIN 4016098162755

#### Contenitore GN, 1/1, T40

CNS  
18/10



- Contenuto: 5 litro/litri
- Impilabile: Sì
- Versione: Senza perforazione
- Cerchio rinforzato: No
- Proprietà: -
- Superficie: Lucido
- Profondità del contenitore: 40 mm

Articolo n.  
GTIN 4015613271064

#### Teglia forata 600x400-AL



- Diametro perforazione: 3 mm
- Standard di panificazione: 600 x 400 mm
- Perforazione: Sì
- Spessore del materiale: 1.5 mm
- Cerchio: 3 lati
- Rivestimento in silicone: No

Articolo n. 100413  
GTIN 4015613734705

## Forno a bassa temperatura 1,2kW

### Altri accessori

#### Teglia forata 600x400-ALB



- Diametro perforazione: 3 mm
- Standard di panificazione: 600 x 400 mm
- Perforazione: Sì
- Spessore del materiale: 2 mm
- Cerchio: 4 pagine
- Rivestimento in silicone: No

Articolo n. 100438  
GTIN 4015613863504

#### Teglia 600x400-AL



- Standard di panificazione: 600 x 400 mm
- Perforazione: No
- Spessore del materiale: 1.5 mm
- Cerchio: 3 lati
- Rivestimento in silicone: No
- Resistente alla temperatura fino a: 260 °C

Articolo n. 100412  
GTIN 4015613734699

#### Teglia GN 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Perforazione: No
- Spessore del materiale: 1.5 mm
- Cerchio: 4 pagine, copertina
- Rivestimento in silicone: No
- Resistente alla temperatura fino a: 260 °C

Articolo n. 100426  
GTIN 4015613734743

#### Teglia forata 600x400-SI



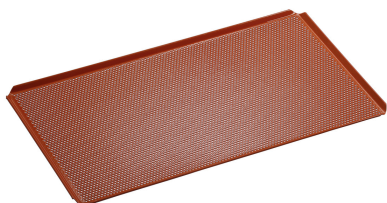
- Diametro perforazione: 3 mm
- Standard di panificazione: 600 x 400 mm
- Perforazione: Sì
- Spessore del materiale: 1.5 mm
- Cerchio: 3 lati
- Rivestimento in silicone: Sì

Articolo n. 100416  
GTIN 4015613734712

## Forno a bassa temperatura 1,2kW

### Altri accessori

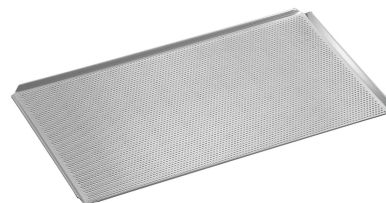
#### Teglia forata GN 1/1-SI



- Diametro perforazione: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Perforazione: Sì
- Spessore del materiale: 1.5 mm
- Cerchio: 4 pagine, copertina
- Rivestimento in silicone: Sì

Articolo n. 100428  
GTIN 4015613734767

#### Teglia forata GN 1/1-AL



- Diametro perforazione: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Perforazione: Sì
- Spessore del materiale: 1.5 mm
- Cerchio: 4 pagine, copertina
- Rivestimento in silicone: No

Articolo n. 100427  
GTIN 4015613734750

#### Contenitore GN, 1/1, T20

CNS  
18/10



- Contenuto: 3.4 litro/litri
- Impilabile: Sì
- Versione: Senza perforazione
- Cerchio rinforzato: No
- Proprietà: -
- Superficie: Lucido
- Profondità del contenitore: 20 mm

Articolo n.  
GTIN 4016098166722

#### Vaschetta per il grasso 600 x 400

STAINLESS  
STEEL



- Standard di panificazione: 600 x 400 mm
- Materiale: Acciaio inox
- Nota importante: -
- Dimensioni: L 605 x P 405 x A 45 mm
- Peso: 2,8 kg

Articolo n. 525782  
GTIN 4015613658414