



- ▶ Einschübe bis zu 3 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm
- ▶ Abstand zwischen den Einschüben: 80 mm



- ▶ COOK-Funktion
  - ✓ Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
- ▶ HOLD-Funktion
  - ✓ Temperaturgenaues Warmhalten

- ▶ Kerntemperaturfühler

- ▶ Auflageschienen herausnehmbar

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

- |                                    |  |              |   |
|------------------------------------|--|--------------|---|
| • Anschlusswert:                   | 1,2 kW   230 V   50 Hz   | • Inklusive: | 1 Paar Auflageschienen für Bleche 600 x 400 |
| • Temperaturbereich:               | 30 °C bis 110 °C   | • Maße:      | B 505 x T 715 x H 415 mm                    |
| • Steuerung:                       | Elektronisch   | • Gewicht:   | 27,3 kg                                     |
| • Anzahl Einschübe:                | 3  |              |   |
| • Abstand zwischen den Einschüben: | 80 mm  |              |   |
| • Eigenschaften:                   | Abgerundete Backkammer<br>Steckerfertig<br>Auflageschienen herausnehmbar   |              |   |
| • Türanschlag wechselbar:          | Ja   |              |   |
| • Tragegriff:                      | Ja   |              |   |
| • Türanschlag:                     | Links  |              |   |
| • Temperaturregelung:              | Stufenlos  |              |   |
| • Digital-Anzeige:                 | Ja   |              |   |
| • Format Einschübe:                | 1/1 GN<br>600 x 400 mm   |              |   |
| • Material:                        | Edelstahl  |              |   |
| • Wichtiger Hinweis:               | -  |              |   |
| • Funktionen:                      | Niedertemperaturgaren<br>HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten<br>COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C |              |   |
| • Kontrollleuchte:                 | Aufheizen<br>Ein/Aus<br>Temperatur<br>Kerntemperatur<br>Garen<br>Warmhalten  |              |   |
| • Art Einschübe:                   | Längs  |              |   |
| • Inklusive:                       | 1 Kerntemperaturfühler   |              |   |

### Fettpfanne 600 x 400



- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Material: Edelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 605 x T 405 x H 45 mm
- Gewicht: 2,8 kg

Art.-Nr. 525782  
GTIN 4015613658414

### GN-Behälter 1/1, T20



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: CNS 18/10

Art.-Nr. A121025  
GTIN 4016098166722

### GN-Behälter, 1/1, T40



- Inhalt: 5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 40 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121040  
GTIN 4015613271064

### GN-Behälter, 1/1, T65



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121065  
GTIN 4016098162755

### Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Ausgelegt für: Hartnäckige Verunreinigungen, insbesondere im Küchenbereich Grill- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13,5
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173078  
GTIN 4015613731926

### Intensiv-Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (2 Flaschen)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: 1 Sprühkopf  
1 Sprühlanze
- Wichtiger Hinweis: Achtung: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium

Art.-Nr. 173080  
GTIN 4015613731933

### Backblech 600x400-AL



- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Rand: 3 Seiten
- Silikonbeschichtung: Nein
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Nein
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 600 x T 400 x H 20 mm
- Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr. 100412  
GTIN 4015613734699

### Lochblech 600x400-AL



- Durchmesser Lochung: 3 mm
- Bäckereinorm: 600 x 400 mm
- Rand: 3 Seiten
- Silikonbeschichtung: Nein
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 600 x T 400 x H 20 mm
- Gewicht: 0,88 kg

Art.-Nr. 100413  
GTIN 4015613734705

### Lochblech 600x400-SI



- Durchmesser Lochung: 3 mm
- Bäckereिनorm: 600 x 400 mm
- Rand: 3 Seiten
- Silikonbeschichtung: Ja
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 600 x T 400 x H 15 mm
- Gewicht: 0,89 kg

Art.-Nr. 100416  
GTIN 4015613734712

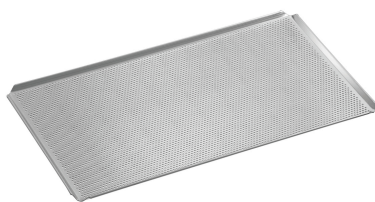
### Backblech 1/1-AL



- Gastronorm: 1/1 GN
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Silikonbeschichtung: Nein
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Nein
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,69 kg

Art.-Nr. 100426  
GTIN 4015613734743

### Lochblech 1/1-AL



- Durchmesser Lochung: 3 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Silikonbeschichtung: Nein
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Material: Aluminium
- Wichtiger Hinweis: -
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,53 kg

Art.-Nr. 100427  
GTIN 4015613734750

### Lochblech 1/1-SI



- Durchmesser Lochung: 3 mm
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: Aluminium
- Gastronorm: 1/1 GN
- Silikonbeschichtung: Ja
- Materialstärke: 1,5 mm
- Lochung: Ja
- Temperaturbeständig bis: 260 °C
- Rand: 4 Seiten, Umschlag
- Maße: B 530 x T 325 x H 10 mm
- Gewicht: 0,55 kg

Art.-Nr. 100428  
GTIN 4015613734767