

Elektrischer Gärschrank, für 8 GN 2/3 Backbleche

Preis: 1.069,00 € + IVA



Referenz: LM8T43

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Celle di lievitazione

Beschreibung

Elektrischer Gärschrank, für 8 GN 2/3 oder 433 x 333 mm Backbleche, Temperatur (0°C bis 60°C)

Gärschränke helfen einige Zubereitungsphasen zu vereinfachen und zu beschleunigen. Sie haben eine **doppelte Funktion**, einerseits dienen sie zur gezielten Steuerung des Gärvorganges von Teigen, die mit Hefe oder Sauerteig gelockert werden (z.B Brioche usw....) und andererseits halten sie die frisch gebackenen Produkten vorübergehend warm.

Sie können auch mit Backöfen mit Klapptür (für 4 Backbleche) kombiniert werden.

Die Temperatur im Gärraum wird mithilfe eines Schalters/Thermostat (0°C - max. 60°C) reguliert.

Der Einschaltpunkt des Thermostats, der dem im Drehknopf angegebenen Nullpunkt entspricht, ist rein theoretisch, da die Raumtemperatur, in der das Gerät installiert wird, in der Regel nicht unter 30°C liegt.

Der Gärschrank ist aus **Edelstahl**.

Er hat kein Feuchtigkeitskontrollsystem, aber im Inneren der Zelle befindet sich über dem Heizelement ein Wasserauffangbecken zur Befeuchtung der Zelle. Das Wasser muss manuell nachgefüllt werden, und es gibt keinen Wasseranschluss oder Wasserablass.

Die Gitter sind nicht im Preis inbegriffen.

Der Gärschrank besitzt eine gut schliessende Glastür mit Dichtung.

Der elektrische Gärschrank ist nur mit unseren Öfen kombinierbar.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 560 mm x T 585 mm x H 900 mm
Leistung	1,5 kW
Betriebstemperatur	Da 0°C a +60°C
Volumen	0,42 m3
Spannung	220-240V 1N 50/60 Hz
Gewicht	55 Kg
Zwischenabstand	75 mm
Anzahl der Backblechen	8 GN 2/3 oder 433 x 333 mm Backbleche