

# Elektrischer Gärschrank, für 8 Backbleche GN 1/1

## MODELL: LM8T64

### Außenmaße

B 820 x T 710 x H 900 mm

## 1.136,00 € + IVA

Lieferzeiten anfragen

| | |
|---|---|
| **Außenmaße** | B 820 mm x T 710 mm x H 900 mm |
| **Zwischenabstand** | 75 mm |
| **Leistung** | 2 kW |
| **Betriebstemperatur** | 0°C - +60°C |
| **Volumen** | 0,74 m3 |

| | |
|---|---|
| **Spannung** | 220-240V 1N 50/60 Hz |
| **Gewicht** | 70 Kg |
| **Anzahl der Backblechen** | für 8 GN 1/1 oder 600 x 400 mm Backbleche |
| **Normative** | CE |

## Beschreibung

**Elektrischer Gärschrank, für 8 GN 1/1 oder 600 x 400 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) und Backöfen mit Flügeltür (für 4-6 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.

Der Gärschrank ist ein autonomes Gerät und kann daher alleine verwendet werden.

**Die Gitter sind nicht im Preis inbegriffen.**

**Der Gärschrank besitzt 2 sich gut schliessende Glastüren mit Dichtung.**

**Der elektrische Gärschrank ist nur mit unseren Öfen kombinierbar.**

**FOTO REIN INDIKATIV**