

Elektrischer Gärschrank, für 12 Backbleche GN 1/1

Preis: 1.239,00 € + IVA



Referenz: LM12T64

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Celle di lievitazione

Beschreibung

Elektrischer Gärschrank, für 12 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 kombiniert werden. Dieser Gärschrank eignet sich für Backöfen mit Flügeltür.

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 2 sich gut schliessende Glastüren mit Dichtung.

Der elektrische Gärschrank ist nur mit unseren Öfen kombinierbar.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 995 mm x T 795 mm x H 700 mm
Leistung	2 kW
Betriebstemperatur	0°C bis +60°C
Volumen	0,79 m3
Spannung	220-240V 1N 50/60 Hz
Gewicht	73 Kg
Zwischenabstand	75 mm
Anzahl der Backblechen	12 GN 1/1 oder 600 x 400 mm Backbleche