

Elektrischer Gärschrank, für 16 Backbleche GN 1/1

Preis: 1.264,00 € + IVA



Referenz: LM16T64

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Celle di lievitazione

Beschreibung

Elektrischer Gärschrank, für 16 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**.

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 800 mm
Leistung	2 kW
Nettogewicht	78 Kg
Betriebstemperatur	0°C bis +60°C
Volumen	0,87 m ³
Spannung	220-240V 1N 50/60 Hz
Anzahl der Backblechen	für 16 GN 1/1 oder 600 x 400 mm Backbleche