

Kabeljau: 6963

## **Niedertemperatur-Elektrobackofen geeignet für GN 1/1 Bleche oder 400x600 mm Bleche**



### **Beschreibung**

Niedertemperatur-Backofen, geeignet für Backbleche GN 1/1 oder 400x600 mm. Es handelt sich um ein Küchengerät, das das Garen von Speisen bei einer konstanten Temperatur ermöglicht, die in jeder Phase des Garvorgangs konstant gehalten wird und den Geschmack und die Fleischigkeit verbessert. Die Speisen werden durch die Rückführung der Wärme gegart. Entwickelt für die Zubereitung oder Regeneration von Lebensmitteln durch einen sehr gründlichen und kontrollierten Prozess von bis zu 10 Stunden. Insbesondere bei Fleisch und Fisch gehen keine Säfte, Nährstoffe und Flüssigkeiten und damit auch keine Aromen und Geschmacksstoffe verloren. Durch das Garen bei niedriger Temperatur behalten die Lebensmittel ihre Säfte im Inneren. Mit einem Fühler für die Innentemperatur wird der mittlere Teil des Fleisches perfekt gegart. Das Fleisch wird zarter und saftiger. Der Garraum wird von 3 Seiten durch ein speziell entwickeltes Silikon-Hezelement beheizt, das die Wärme dank der zusätzlichen Isolierung, die die Außenseite des Garraums umhüllt, gleichmäßig im gesamten energiesparenden Garraum verteilt.

## Abmessungen

Dimensioni esterne	497x415x691 mm
Distanza teglie	50 mm

## Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità	69 Lt
Frequenza	60 Hz
Peso	25 kg
Potenza Elettrica	1,2 kW
Temperatura d'esercizio	+30 +110 °C
Voltaggio	230 V