

Hugentobler Kochsysteme HG 3000©

Hold-o-mat „klein“ Warmhalte- und Niedertemperatur-Gargerät

Kurzbeschreibung/Lieferumfang

Art. Nr. 673

Kapazität: 3 Einschübe für GN 1/1-65

Kompaktes Tisch-/Wand-/Einbaumodell elektrobeheizt zum Warmhalten von Fleisch, Fisch, Beilagen, etc. bzw. zum Niedertemperatur-Garen(Cook&Hold) von Fleisch. Aufnahme für max. 3x GN 1/1-65 bzw. 2x GN 1/1-100

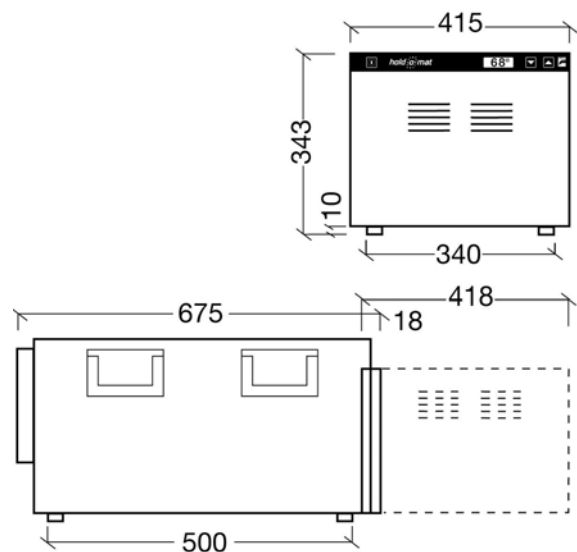
Ausstattung:

Ring-Heizsystem für sanfte und stille Hitze, ohne Ventilation
 Präzise Temperaturkontrolle dank PT 500 und Spezial-Software auf +/- 2°C genau; Temperatur stufenlos elektronisch regelbar 50-120°C.
 Schnelleinstellung auf optimale Temperatur 68°C, Digitalanzeige.
 Spezielles Entfeuchtungs-System auch für panierte Speisen.
 Elektronik-Steuerung mit Folientastatur und Digitalanzeige.
 Gerät anschlussfertig inkl. Kabel mit Stecker

Ausführung: 1 Tür mit Entlüftung

Gehäuse innen und aussen CrNi-Sahl 18/9, Tür mit Magnetverschluss
 Innenraum Hygieneausführung dicht verschweisst, Hygiene-Radien R 10
 Boden mit Sammelpprägung für 3dl Fassungsvermögen
 2 Seitenkonsolen mit 4 Paar Einschubschienen für GN 1/1, herausnehmbar
 Gehäuse und Tür doppelwandig und hochwertig wärmeisoliert.
 Integrierte Tragegriffe für einfachen Transport.
 Türanschlag rechts, leicht zu wechseln.

- Masse:** btxh: 415x675x343
- Gewicht:** netto 24 kg
- Prüfzeichen:** CE
- Zubehör:** Elektrokabel mit Stecker
Ohne GN-Behälter und Roste
- Elektroanschluss:** 1.0 kW, 230V, 10A



Hold-o-mat „gross“ Warmhalte- und Niedertemperatur-Gargerät

Art. Nr. 673-G

Kapazität: 7 Einschübe für GN 1/1-65

Analog Hold-o-mat klein, jedoch 2-Türen mit Magnetverschluss
 2 Seitenkonsolen mit 7 Paar Einschubleisten für GN 1/1, herausnehmbar
 Aufnahme für max. 7x GN 1/1-65 oder 4x GN 1/1-100

- Masse:** btxh: 415x675x638
- Gewicht:** netto 38 kg
- Prüfzeichen:** CE
- Zubehör:** Elektrokabel mit Stecker
Ohne GN-Behälter und Roste
- Elektroanschluss:** 1.8 kW, 230V, 10A

