

Garen und Warmhalten in Kombination.
Schonende Zubereitung durch gleichmäßige,
von allen Seiten auf das Gargut einwirkende Wärme.

Combined cooking and keeping warm.
Careful cooking through heat acting
consistently from all sides.

Cuisson et maintien au chaud combinés.
Préparation en douceur par l'action d'une
chaleur uniforme de tous côtés des plats.



Niedertemperaturgarger "VitaGar"

- Material Edelstahl
 - Tür mit Magnetverschluss
 - Tragegriffe - seitlich je 2 Stück
 - Garraum mit abgerundeten Ecken
 - Einschübe: 3x (GN 1/1 oder 600 x 400 mm, bis zu 65 mm tief)
 - Auflageschienen herausnehmbar zur einfachen Reinigung
 - Abstand zwischen den Blechen 80 mm
 - Kerntemperaturfühler
 - Temperaturbereich: 30-110 °C
 - Digitale Bedieneinheit
 - COOK-Funktion - für Niedertemperaturgaren bis max. 110 °C
 - HOLD-Funktion - zum temperaturgenauen Warmhalten
 - Anschlusswert: 1,2 kW / 230 V
 - B 505 x T 715 x H 415 mm
 - Zubehör: 1 Paar Auflageschienen zur Nutzung von 600 x 400 Blechen
- EAN 4015613525822
Best.-Nr. 120.792



Low-temperature cooker "VitaGar"

- Made of stainless steel
 - Door with magnetic lock
 - Carrying handles - 2 on each side
 - Cooking compartment with rounded edges
 - 3 drawers (GN 1/1 or 600 x 400 mm, max. depth: 65 mm)
 - Guiding rails are removable for easy cleaning
 - Space between rails: 80 mm
 - Core temperature sensor
 - Temperature range: 30 - 110 °C
 - Digital operating panel
 - COOK function - for low-temperature cooking up to 110 °C
 - HOLD function - for holding the food warm at accurate temperatures
 - Power: 1,2 kW / 230 V
 - W 505 x D 715 x H 415 mm
 - Accessories: 1 pair of guiding rails for use with 600x400 trays
- EAN 4015613525822
Code-No. 120.792



Four à basse température "VitaGar"

- Matériau : acier inoxydable
 - Porte à fermeture aimantée
 - Poignée de transport - 2 de chaque côté
 - Zone de cuisson à angles arrondies
 - Tiroirs : 3 (GN 1/1 ou 600 x 400 mm, jusqu'à 65 mm de profondeur)
 - Glissières de support amovibles pour un nettoyage sans problème
 - Distance entre plaques : 80 mm
 - Sonde de température à cœur
 - Fourchette de température : 30/110 °C
 - Ecran numérique pour l'utilisateur
 - Fonction COOK - pour faire cuire des plats à basse température, jusqu'à 110 °C maximum
 - Fonction HOLD - pour garder des aliments au chaud à une température précise
 - Puissance : 1,2 kW / 230 V
 - L 505 x P 715 x H 415 mm
 - Accessoire : set de deux glissières de support pour utilisation des plaques 600 x 400
- EAN 4015613525822
Code-No. 120.792