Gärschrank 8x 600x400 code: 225967

Geeignet zum Gehenlassen von rohem Teig und kann gleichzeitig als Untergestell für einen Ofen dienen.
Dank des modularen Designs kann das Gerät in eine Gerätekombination, einschließlich Öfen, integriert werden.
Das platzsparende Design bietet zudem eine praktische Präsentationsfläche für frisch gebackenes Brot.
Gehäuse aus Edelstahl mit Schwenktüren aus Glas.
Befeuchtung über einen Wasserbehälter. Manuelle Steuerung.
Elektromechanischer Thermostat.
Temperaturbereich: von 30°C bis 60°C.
Abstand zwischen den Schienen: 70 mm.
Geeignet für HENDI Öfen 225516, 225523 und 225059.

- Kombiniert Teiggärung mit einem platzsparenden Ofensockel.
- Befeuchtung und einstellbare Temperatur von 30°C bis 60°C unterstützen den Gärprozess.
- Glastüren bieten eine klare Sicht auf den Teig.







Code	V	LxWxH (W)
225967	220-230	795x655x(H)835