

Gecombineerd garen en warmhouden.  
Behoedzaam garen door gelijkmatige, rondom  
op het te bereiden product inwerkende warmte.

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.



### Lage-temperatuur oven "VitaGar"

- Materiaal: edelstaal
  - Deur met magneetsluiting
  - Draaggrepen - zijdelings 2 stuks
  - Gaarruimte met afgeronde hoeken
  - Inschuifplaten: 3x (GN 1/1 of 600 x 400 mm, tot 65 mm diep)
  - Uitneembare draagrails, voor reinigingsgemak
  - Afstand tussen de platen 80 mm
  - Kerntempatuursensor
  - Temperatuurbereik: 30-110°C
  - Digitaal bedieningspaneel
  - COOK-functie - voor garen bij lage temperaturen tot max. 110 °C
  - HOLD-functie - voor instelling van de exacte warmhoudtemperatuur
  - Vermogen: 1,2 kW / 230 V
  - B 505 x D 715 x H 415 mm
  - Toebehoren: 1 paar oplegrails geschikt voor 600 x 400 ovenplaten
- 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