

Mini-Heißluftdämpfer

Die Libero Line von Electrolux bietet eine komplette Serie **steckerfertiger** Geräte für jedes **Gastronomieunternehmen** zum Braten, Grillen und Kochen von Speisen aller Art **in kurzer Zeit** und das **ganz einfach**. Der **Mini-Heißluftdämpfer** bietet **alle Vorzüge der Kombination von Heißluft und Dampf in kompakter Größe**. Dank seiner **Anwendungsvielfalt** ist er die ideale Lösung für die Ansprüche verschiedenster Großküchenbetriebe.



240913

BEIDIENERFREUNDLICH

- Edelstahl-Garraum.
- Gebläse unterstützte Luftführung ermöglicht Heißluftgaren bei niedriger Temperatur mit gleichmäßigen Ergebnissen im gesamten Garraum.
- Kein Wasser- oder Abwasseranschluss erforderlich.
- Tragbar - kann überall da eingesetzt werden, wo ein Elektroanschluss ist.
- Die Kombination von Heißluft und Dampf erzeugt eine feuchte Hitze, die den Gewichtsverlust verringert, bei gleichzeitiger Bräunung der Produkte.
- Ein kompletter Satz GN Roste, Bleche und Alu-Backbleche gehört zum Lieferumfang.
- Vier verschiedene Betriebsarten:

- Niedertemperatur-Dampf (etwa 85°C)
- Sattdampf (über 98°C)
- Heißluftgaren
- Kombination aus Dampf und Heißluft.
- 3 Garebenen mit GN 1/2 Behältern.
- Gerät einschließlich einem kompletten Satz Behälter und Roste.
- 5 Garebenen für 5 Backbleche.

REINIGUNGSFREUNDLICH

- Garraum mit gerundeten Ecken für schnelle und einfache Reinigung.
- Konform mit den europäischen Hygiene- und Sicherheitsstandards.

UMWELTFREUNDLICH

- Verringerter Energieverbrauch durch kurze Garzeiten.
- CE zertifiziert.



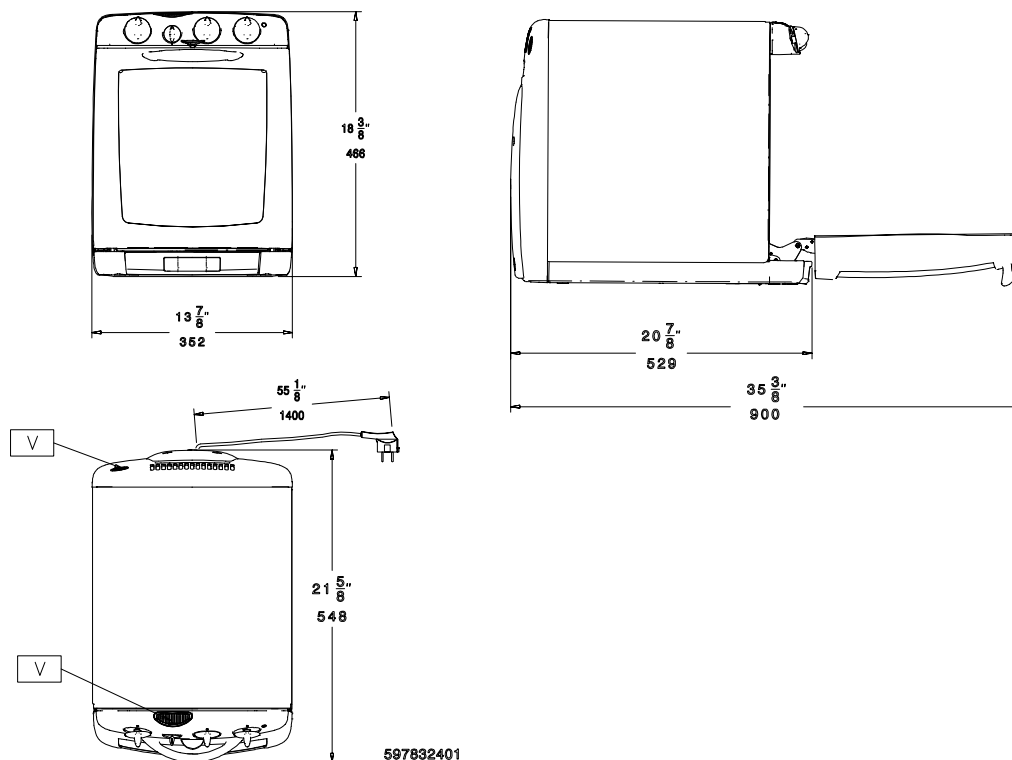
Electrolux

Mini-Heißluftdämpfer

ZUM GAREN...

PRODUKTART	GARMETHODE	GARZEIT
Schweinebraten (1 kg)	Kombi	60-65 Min.
Rinderfilet in Blätterteig (1,2kg)	Heißluft	30-40 Min.
Lachssteaks in Folie (1,2 kg)	Max. Dampf	15-20 Min.
Blumenkohl-/Kartoffelauflauf (2,5 kg)	Kombi	25-30 Min.
Fisch in Sahnesauce (1,5 kg)	Niedertemperaturdampf	25-35 Min.
Obstmuffins (24 Stck.)	Heißluft	15 Min.

240913



Libero Line

Mini-Heißluftdämpfer

LAF010

	CCO30 240913
LEGENDE	
EI - Elektroanschluss	230 V, 1N, 50
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anzahl Einschübe	3
Größe der Roste	1/2 Gastronom
Außenabmessungen - mm	
BxTxH	350, 560, 465
Einschubrichtung	Längs
Gesamtanschlusswert - kW	2.15
Nettogewicht - kg	22
Netzspannung	230 V, 1N, 50
SERIENMÄßIGES ZUBEHÖR	
ALUMINIUM-BACKBLECH GN 1/2-5 MM	1
CNS GN-BEHÄLTER 1/2-40 MM	1
CNS GN-BEHÄLTER 1/2-40 MM, GELOCHT	1
CNS GN-BEHÄLTER 1/2-65 MM	1
CNS ROST GN1/2-5 MM	1
SONDERAUSSTATTUNG	
ALUMINIUM-BACKBLECH GN 1/2-5 MM	921183
CNS GN-BEHÄLTER 1/2-40 MM	921181
CNS GN-BEHÄLTER 1/2-40 MM, GELOCHT	921180
CNS GN-BEHÄLTER 1/2-65 MM	329040
CNS ROST GN1/2-5 MM	921182
EXTERNER WASSERTANK F. MINI-KOMBIDÄMPFER	921184

2009-07-06

Vorbehaltlich technischer Änderungen die dem Fortschritt dienen.