



Datenblatt

navioven 1/1

Der Multifunktions-Ofen.



Zum Produkt

Das mobile Auftischgerät mit leistungsstarker, digital steuerbarer Umluftheizung für vielfältige Funktionen, schonend bis kraftvoll – mit wählbaren Programmen für Kalt- und Warmhalten, Regenerieren, Garen, Schmoren und Backen von Speisen im GN-System. Mit zusätzlich individuell einstellbarer Zeit, Befeuchtung und Sollwert für Kammer- oder Kerntemperatur. Durch spezielles Isolierglas, mit Einblick in den beleuchteten Innenraum, visuell ansprechend und funktional.

Durch raueffiziente Bestückung mit GN-Behältern und GN-thermoplates®, in Kombination mit dem transportsicheren wasserdichten Steckdeckel oder für Niedertemperaturgaren im Vakuum mit dem vaculid®-Deckel.

Die zwei Gar-Programme mit gewünschter Kammer- oder Kerntemperatur, durch integrierten Kerntemperaturfühler. Für punktgenaue Zubereitung, ohne Austrocknen mit regulierbarer Befeuchtung. Zudem Kühlfunktion, durch das reine Umluft-Programm und mit Einschub von GN 1/1 Kühlpellets. Alle Programme können gespeichert werden und erlauben somit jederzeit die perfekte Speisenqualität.

Sicheres und unkompliziertes Handling in Kombination mit dem Rieber thermoport®-System. Für universale, mobile Einsatzmöglichkeiten – Catering, Hotellerie, Gastronomie, Care-Bereich und Schulverpflegung. Bei stationärem Einsatz, auf Anfrage auch als Einbauvariante erhältlich.

TECHNISCHE MERKMALE

navioven 1/1



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	460 x 775 x 632 mm
Gewicht	50 kg
Anschlusswert	3,3 kW
Nennspannung	1N AC 230 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	1500 mm
Heizbereich	+20°C bis +240°C
Fassungsvermögen	35 L
Schutzart	IPX4
Auflageschienenpaare	9
Lichtmass Auflageschienen vertikal	37 mm
Lichtmass Auflageschienen horizontal	330 mm
Umgebungstemperatur	0°C bis +80°C
Durchschubsicherung	einseitig
Auflageschienenform	U-Förmig mit Kippsicherung

Bestellnummer **85 01 10 21**

VORTEILE

- Rostfreier, hochwertiger, hygienischer Edelstahl (innen & außen).
- Innenraum mit glatten, rundgekaneteten Ecken, hochglanzpoliert in Hygieneausführung H2.
- Umlaufend geschlossen mit Hochtemperaturisolierung, geringer Wärme-/Kälteverlust.
- Gleichmäßige Wärme-/Kälteverteilung, auch bestückt.
- Dampfauslassventil für Feuchtigkeitsregulierung.
- Integrierter, auffüllbarer Wasserbehälter für Befeuchtung.
- Gut tragbar mit ergonomischen Griffmulden.
- Bediensicherer, zweistufiger Türverschluss.
- Rutschfestes Aufladen durch Aufstellfüße.
- Herausnehmbares Auflageschienenregister, schnelle und einfache Reinigung.
- Hygienische Oberflächen, spritzwassergeschützt (IPX4).