GASTRO ECONOMY

ubert

SmartCook&Hold NTS101

Niedertemperaturofen

NEU!



© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2023

Die Features:

- intuitiv bedienbare Digitalsteuerung mit 4 Phasen (Aufheizen – Garen – Reifen – Warmhalten)
- gleichmäßige Flächenbeheizung über Folienheizelemente
- statische Beheizung mit gradgenauer Temperaturregelung
- variable GN-Bestückung bis 6x 1/1GN
- ideal für Garung über Nacht + zeitversetztes Vorbereiten (Mise en place)
- kompaktes Format für flexiblen Einsatz
- einfache Installation, steckerfertig, leichte Reinigung, herausnehmbare GN-Einschübe
- Gewichtsverlust auf ein Minimum reduziert
- geringer Stromverbrauch

Technische Daten:

- NTS101 B442 x T625 x H493 0,85kW, 230V
- mit Einstech-Kerntemperaturfühler
- Türkontaktschalter - akustischer Alarm über Digitalsteuerung



Belüftungsregelung über handlichen Schieber in der Tür.



Digitale, thermostatische Regelung mit bedienerfreundlicher Soll/Ist-Anzeige.



UBERT GASTROTECHNIK GMBH
Gewerbegebiet Ost + Nord
D-46348 Raesfeld / Germany
ubert.com

SmartCook&Hold NTS101

Low-Temperature Oven

NEW!



© UBERT GASTROTECHNIK GMBH - 2023

The Features:

- intuitive digital control with 4 phases (preheating - cooking - ripening - holding)
- even surface heating via foil heating elements
- static heating with temperature control accurate to the degree
- variable GN loading up to 6x 1/1GN
- ideal for overnight cooking + delayed preparation (mise en place)
- compact design for flexible use
- simple installation, ready to plug in, easy to clean, removable GN-racks
- weight loss reduced to a minimum
- low power consumption

Technical Data:

- NTS101 W442 x D625 x H493 0,85kW, 230V
- with core temperature reader
- with door contact switch - acoustic alarm via digital control unit



Ventilation control via handy slider in the door.



Digital, thermostatic control with user-friendly target/actual display.



GASTRO ECONOMY

Gastro Economy Sp. k.
ul. Zakopiańska 163a
30-435 Kraków

tel.: +48 12 260 26 40
e-mail: biuro@gastroeconomy.pl