



G7/FB8

1 853,00 EUR

mm : 800x700xh600 kcal/h : 5160

FR Soubassement avec four gaz GN 2/1

- Capacité GN 2/1 (560x660xh310 mm). Réalisation en acier inox AISI 304.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort. Chauffage gaz par brûleurs horizontales, à flammes stabilisées, en dotation 1 grille. Régulation par vanne thermostatique T°150°C à 290°C.

NL Onderstel met gasoven GN 2/1

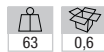
- Capaciteit GN 2/1 (560x660xh310 mm). Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem. Gasverwarming door horizontale branders, met gestabiliseerde vlammen, standaard toebehoren 1 rooster. Regeling door thermostatische kraan van T°150°C tot 290°C.

DE Unterbau mit Gasbackofen GN 2/1

- Kapazität GN 2/1 (560x660xh310 mm). Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren. Gasheizung mit horizontalen Brennern, mit stabilisierten Flammen, mit 1 Rost. Steuerung durch Thermostatventil T°150°C bis 290°C.



OVEN GN 2/1



E7/FB8

1 853,00 EUR

mm : 800x700xh600 kW : 5,3 400-230/3N 50-60Hz

FR Soubassement avec four électrique GN 2/1

- Capacité GN 2/1 (560x660xh310 mm). Réalisation en acier inox AISI 304.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort. Chauffage électrique par résistance en acier inox, placée sous le sol et dans la voûte du four, en dotation 1 grille. Régulation de 50°C à 290°C.

NL Onderstel met elektrische oven GN 2/1

- Capaciteit GN 2/1 (560x660xh310 mm). Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem. Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., geplaatst in plafond en in bodem van de oven, standaard toebehoren 1 rooster. Regeling van T°50°C tot 290°C.

DE Unterbau mit Elektrobackofen GN 2/1

- Kapazität GN 2/1 (560x660xh310 mm). Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren. Elektrische Aufheizung durch Heizelemente aus Edelstahl, unter dem Boden und in der Wölbung des Ofens, mit 1 Rost. Steuerung über Thermostat T°50°C bis 290°C.



OVEN GN 2/1



E7/FVB8

1 735,00 EUR

mm : 800x700xh600 kW : 2,6 230/1N 50-60Hz

FR Soubassement avec four électrique convection GN 1/1

- Capacité GN 1/1, 560x370xh320 mm. Réalisation en acier inox AISI 304.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort. Chauffage par 3 résistances circulaires en inox, couplées à un ventilateur. Régulation de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation 1 grille.

NL Onderstel met elektrische oven GN 1/1

- Capaciteit GN 1/1 (560x370xh320 mm). Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.. Verwarming d.m.v. 3 ronde roestvrij stalen weerstanden, gekoppeld aan een ventilator. Temperatuurregeling van 70°C tot 270°C, per thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

DE Unterbau mit Elektro-Konvektionsofen GN 1/1

- Kapazität GN 2/1 (560x660xh310 mm). Hergestellt aus Edelstahl AISI 304.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl. Aufheizung durch 3 runde Heizelemente aus Edelstahl, gekoppelt mit einem Ventilator. Regelung von 70°C bis 270°C mittels Thermostat, mit 1 Rost.



CONVECTION OVEN GN 1/1

