



GASTRO23/X-S

mm : 480x605xh570

KW : 2,7

230/11N 50-60Hz

Four à convection électrique 4x GN 2/3

- Livré de série 1 platine inox et 1 grille GN 2/3.
- Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430, oura pour évacuation du condensat, espace entre platines 70 mm.
- T° de 50°C à 270°C, 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne.
- Porte double vitrage, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible".
- Vitre intérieure amovible pour un entretien aisé.



Elektrische convectionoven 4x GN 2/3

- Standaard geleverd 1 R.V.S. plaat en 1 rooster GN 2/3
- Kookkamer met afgeronde hoeken in R.V.S. AISI 430, buitenkant in R.V.S. AISI 430, afvoerpomp voor condensatie, ruimte tussen de roosters 70 mm.
- T° van 50°C tot 270°C, 2 motoren met ventilatoren (2600 T/min), binnenverlichting.
- Deur met dubbele beglazing, waterdichte dichting langs de voorzijde "gemakkelijk verwijderbaar".
- Verwijderbaar binnenglas voor eenvoudig onderhoud.

Elektro Konvektionsofen 4x GN 2/3

- Serienmäßig mit einem Edelstahlrost GN 2/3
- Garraum mit abgerundeten Ecken aus Edelstahl AISI 430, außen aus Edelstahl AISI 430, Kondensabfuhr Oura, Winkelschienenabstand 70 mm.
- T° von 50°C bis 270°C, 2 Motoren mit Ventilatoren (2600 U/min), Innenbeleuchtung.
- Doppelglastür, thermische Tür, Zwischenglas mit Scharnieren zur einfachen Wartung.
- Herausnehmbares Innenglas für einfache Wartung.

4x GN 2/3



STG64-BG-S

mm : 475x90xh620

- Structures à platines, 8 niveaux, pour piétement
- Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel
- Blechstruktur, 8 Ebenen, für untergestell

FOR : * TLSCI-BG-S

STG64-BP-S

mm : 475x90xh620

- Structures à platines, 8 niveaux, pour piétement
- Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel
- Blechstruktur, 8 Ebenen, für untergestell

FOR : * TLSCI-BP-S

2/3P-65

mm : 353x325xh65

- Bac inox fond perforé h65 mm
- Bak in inox geperfor bodem h65mm
- Bac inox fond perforé h65 mm

1/1P-65

mm : 530x325xh65

- Bac gastronorm perforé 1/1 h65 mm
- Gastronorm geperforeerde bak 1/1 h65 mm
- Behälter Boden perforiert 1/1 h65 mm

GG3F-P

mm : 353x325

- Grille chromée GN 2/3
- Verchromde rooster GN 2/3
- Chromrost GN 2/3

FOR: Turbo Line & Gastro Line & Combi Smart

GG1F-P

mm : 530x325

- Grille chromée GN 1/1
- Verchromde rooster GN 1/1
- Chromrost GN 1/1

FOR: Turbo Line & Gastro Line

PG3F-P

mm : 353x325

- Platine en inox pour GASTRO23/X-P
- R.V.S. plaat voor GASTRO23/X-P
- Blech aus Edelstahl für GASTRO23/X-P

FOR: Gastro Line