



DGV-711/PTS

mm : 797x788xh818 kW : 0,4 / kcal/h : 9976 230/1N 50-60Hz

④ Four gaz TOUCH SCREEN vapeur - convection 7x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Système de lavage intégré AUTO-CLEANING.
- De série livré avec 1 grille GN 1/1.



④ TOUCH SCREEN oven gas stoom/convection, 7x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Ingebouwd reinigingssysteem AUTO-CLEANING.
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 1/1.

④ Gas Ofen Dampf/Konvektion TOUCH SCREEN, 7x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- AUTO-CLEANING integriertes Waschsystem.
- Serienmäßig mit 1 Gitter GN 1/1

7x GN2/3



DGV-1111/PTS

mm : 797x788xh1098 kW : 0,4 / kcal/h : 13760 230/1N 50-60Hz

④ Four gaz TOUCH SCREEN vapeur/convection, 11x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Système de lavage intégré AUTO-CLEANING.
- De série livré avec 2 grilles GN 1/1.



④ TOUCH SCREEN gas oven stoom/convection, 11x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Geïntegreerd wassysteem AUTO-CLEANING.
- Standaard geleverd met 2 GN 1/1 roosters.

④ Gas Ofen Dampf/Konvektion TOUCH SCREEN, 11x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- AUTO-CLEANING integriertes Waschsystem
- Serienmäßig mit 2 Gittern GN 1/1

11x GN1/1



HXF-DG/VP

mm : 798x611xh275 - kW : 0,7 - 230/1N 50Hz

- ④ Hotte condensation vapeur (400 M3/h)
- ④ Dampkap verdampingscondensatie (400 M3/h)
- ④ Abzugshaube mit Dampfkondensation (400 M3/h)

ONLY: DGV-711/PTS & DGV-1111/PTS



HXF-DG

mm : 798x611xh275 - kW : 29,15 - 230/1N 50-60Hz

- ④ Hotte avec moteur, (200 M3/h)
- ④ Dampkap met motor, (200 M3/h)
- ④ Haube mit Motor, (200 M3/h)

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)



OVEN-CL

mm : 210x270xh340

- ④ Détergent lavage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- ④ Wasmiddel product ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- ④ Waschmittel Ofen mit automatischer Reinigung - 2 BD. x 5 KG



OVEN-RI

mm : 210x270xh340

- ④ Produit rinçage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- ④ Spoelmiddel product ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- ④ Spülmittel Ofen mit automatischer Reinigung - 2 BD. x 5 KG

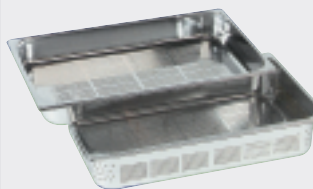


13



- ④ Sachets de cuisson pour sous videuses -40°C +121°C
- ④ Vacuümkoekzakken voor vacuümapparaten -40°C +121°C
- ④ Kochfeste Vakuumierbeutel für Geräte mit Glocke -40°C +121°C

10



- ④ Bac gastronorm perforé
- ④ Gastronorm geperforeerde bak
- ④ Behälter Boden perforiert

03



- ④ Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 6 Lit, monobloc
- ④ Waterontharder Chrono - en volumemeter, 6L, monoblok
- ④ Wasserenthärter Chrono- und Volumenmeter, 6l, Monoblock



- ④ Osmoseurs d'eau
- ④ Osmose eenheden
- ④ Osmoseanlagen