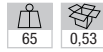
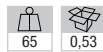




Autorevers



4x 600x400
HUMIDIFIER



CPE644-P

2 176,00 EUR

mm : 865x685xh565 kW : 6,2 400-230/3N 50-60Hz

FR Four électrique à convection 4x 600x400 mm + humidificateur manuel
- Livré avec 1 grille 600x400 mm. 2 turbines "autoreverse"

NL Elektrische convectionoven 4x 600x400 mm + manuele bevochtiger
- Geleverd met 1 rooster 600x400 mm. 2 "autoreverse" turbines

DE Elektro Konvektionsofen 4x 600x400 mm , manueller Befeuchter
- Lieferung mit 1 Gitter 600x400 mm. 2 "Autoreverse"-Turbinen.



CPE644-P-230/1-

2 167,00 EUR

mm : 865x685xh565 kW : 3,6 230/1N 50-60Hz

FR Four électrique à convection 4x 600x400 mm + humidificateur manuel

NL Elektrische convectionoven 4x 600x400 mm + manuele bevochtiger

DE Elektro Konvektionsofen 4x 600x400 mm + manueller Befeuchter

AMHF/BGC-P

1 102,00 EUR

mm : 585x585xh934 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

FR Armoire de pousse pour four, 1 porte, 8 niveaux

- Porte en verre trempé (6 mm) avec poignée inox.
- Chauffage par résistances blindées inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structures pour platines inclus 8 niveaux (74 mm), (433x333 ou 353x325 GN2/3)

NL Rijskast voor oven, 1 deur, 8 niveaus

- Gehard glazen deur (6 mm) met roestvrijstalen handgreep.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
- Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
- De structuren voor platen omvatten 8 niveaus (74 mm), (433x333 of 353x325 GN2/3).

DE Gärschrank mit Blechstruktur für Öfen, 1 Tür, 8 Ebenen

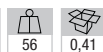
- Tür aus gehärtetem Glas (6mm) mit Edelstahlgriff.
- Aufheizen durch verstärkte Heizelemente.
- Innen GN Wanne um den Schrank zu befeuchten.
- Struktur für Schalen, 8 Niveaus (74 mm), (433x333mm oder 353x325mm GN2/3).

FOR: GASTRO23/X-S*BRI043/X-P*BRI043S/X-P*CPE434-P*CGE23-P



HOT

+30°+60°



FOR: GASTRO23/X-S * BRI043/X-P * BRI043S/X-P * CPE434-P * CGE23-P