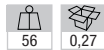




STACKABLE



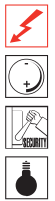
MACRO42-N

1 278,00 EUR

mm : 700x560xh390 kW : 2,1 230/1N 50-60Hz

FR Four électrique à pizzas Ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm

- Façade en acier inox.
- Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de roche.
- Petite cheminée d'évacuation des fumées.
- Portillon muni d'une poignée "athermique", hublot en verre securit de grande dimension.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- Régulation de la T° (450°C).
- Double thermostat indépendant (sol - voûte).
- Affichage de la T°, thermomètre analogique.



NL Elektrische pizza-oven Ø 420 mm, kamer 420x420xh140 mm

- Front in R.V.S.
- Kamer met vloer in vuurvaste steen.
- Kleine schouw voor evacuatie van de dampen.
- Groot raam in veiligheidsglas.
- Verwarming met gepantserde weerstanden in R.V.S.
- Regeling van de T° (450°C).
- Onafhankelijke dubbele thermostaat (plafond en vloer)
- Temperatuuraflezing, analoge thermometer.

DE Elektro Pizzaofen Ø 420 mm, Kammer 420x420xh140 mm

- Vorderseite aus Edelstahl.
- Backkammer mit Ofenboden aus feuerfesten Steinen, Isolierung mit Steinwolle.
- Kleiner Kamin für den Rauchabzug.
- Tür mit "hitzebeständigem" Griff, Sichtfenster aus Sekuritglas, große Abmessungen.
- Aufheizung durch gepanzerte Widerstandselemente aus Edelstahl.
- Temperatureinstellung (450°C).
- Zwei unabhängige Thermostate (Boden - Gewölbe).
- Temperaturanzeige, Analog Thermometer.



ADVANTAGE

FR Idéal pour pizzas, flammenküsche, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciabatta. La double régulation permet d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire.

NL Ideaal voor pizza's, flammenküsche, taarten, quiches, gebak, baguettes en geroosterd brood, ciabatta. De dubbele regeling maakt het mogelijk om het bakken aan te passen aan het type en de dikte van het te bakken deeg.

DE Ideal für Pizzen, Flammenküsche, Pasteten, Quiches, Gebäck, Baguettes und geröstetes Brot, Ciabatta. Durch die doppelte Regelung kann das Backen an die Art und Dicke des zu backenden Teigs angepasst werden.

CONVEYOR



FET/375

2 341,00 EUR

mm : 1210x600xh260/320 kW : 6 400-230/3N 50Hz

FR Four électrique à translation, bande 375mm

- Productivité : 15/10 pizzas/h (5,5' / 6,5' / 6,5' de cuisson).
- Inrerrupteur On/Off, contrôle indépendant, des régulateurs d'énergie à chaque résistance.
- Régulateur de vitesse
- Thermomètre analogique.
- Tapis en acier inox, largeur 375 mm, longueur 935 mm, hauteur réglable de 40 à 75 mm.
- Construction en acier inox, grille supérieure perforée.
- Pieds réglables.



NL Elektrische band oven L. 375mm (H. 75)

- Productiviteit: 15/10 pizza's/uur (5,5' / 6,5' / 6,5' van het bakken).
- Aan/uit-schakelaar, onafhankelijke regeling, van de energieregelaars bij elke weerstand.
- Snelheidsregelaar
- Analoge thermometer.
- Roestvrijstalen rolband, breedte 375 mm, lengte 935 mm, in hoogte verstelbaar van 40 tot 75 mm.
- Roestvrijstalen constructie, geperforeerd bovenrooster.
- Verstelbare poten.

DE Elektrischer Durchlaufofen 375mm (H75)

- Produktivität: 15/10 Pizzas/h (5,5' / 6,5' beim Backen).
- Ein-/Ausschalter, unabhängige Steuerung, der Energieregler bei jedem Widerstand.
- Geschwindigkeitsregler
- Analoges Thermometer.
- Edelstahlband, Breite 375 mm, Länge 935 mm, höhenverstellbar von 40 bis 75 mm.
- Edelstahlkonstruktion, perforiertes oberes Gitter.
- Verstellbare Füße.