

COOK & HOLD oven

CaterChef
Professional Supplies

(N) COOK & HOLD OVEN - uit- en inwendig geheel roestvrijstaal, speciaal voor langzaam garen, regenereren, ontdooien, warmhouden, geschikt voor 1/1 gastronorm en 60x40 cm 3 niveaus, met ingebouwde kerntemperatuurmeter, eenvoudig digitaal bedieningspaneel, temperatuurbereik 30-110°C

(E) COOK & HOLD OVEN - external and internal whole stainless steel, especially for slow cooking, regenerate, thawing, keep warm, suitable for 1/1 gastronorm and 60x40 cm, 3 levels, built-in core probe, simple digital control panel, temperature range 30-110°C

(F) FOUR COOK & HOLD - externe et interne en inox entièrement, surtout pour une cuisson lente, régénération, décongélation, maintien au chaud, adapté aux niveaux de 60x40 cm et les gastronorm 1/1, 3 étages, avec sonde de température à cœur intégrée, panneau de contrôle digital simple, température 30-110°C

(D) COOK & HOLD ÖFEN - aussen- und interne ganz CNS, speziell für langsames Kochen, regenerieren, Auftauen, Warmhalten, geeignet für 1/1 Gastronorm und 60x40 cm, Etagen mit integrierter Sonde, einfache digitale Bedienungsfläche, Temperaturbereich 30-110°C



EURO
995,00

No.	cap.	cm	V	W
*688.100	3x (1/1GN - 60x40)	42(H)x50x69	230	1200

(N) HETELUCHTOVEN - geheel roestvrijstalen mantel, geëmailleerde ovenruimte, tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampjes, thermostaat, maximaal beveiliging en dubbele beglazing

(E) CONVECTION OVEN - all stainless steel exterior, enameled oven interior, with interior lighting, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out and double glass

(F) FOUR À AIR PULSÉ - corps est tout inox, avec intérieur du four émaillé, avec éclairage intérieur, minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité et avec vitre double

(D) HEISLUFTÖFEN - Gehäuse aus CNS, Emaillierter Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampen, Thermostat, Sicherheitsthermostat sowie Doppelverglasung



EURO
475,00

No.	cap.	cm	V	W
*688.001	4x (43x32)	59(H)x60x59	230	2670

12,50 596.301 bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech

12,50 596.350 rooster/wire rack/grille/Backrost

(N) PIZZA OVEN - roestvrijstaal, bakruimte voorzien van 2 pizza stenen, timer 60 min., thermostaat, temperatuurbereik 50-300°C

(E) PIZZA OVEN - stainless steel, baking space with 2 pizza stones, timer 60 min., thermostat, temperature range 50-300°C

(F) FOUR A PIZZA - inox, chambre de cuisson avec 2 pierres à pizza, minuterie 60 min., thermostat, température réglable 50-300°C

(D) PIZZA-OFEN - CNS, Backraum mit 2 Pizzasteinen, Timer 60 min., Thermostat, Temperaturbereich 50-300°C

2 ETAGES

EURO
425,00

No.	cap.	ext.cm	V	W
*688.175	2x (8(H)x36,5x36,5)	42(H)x61x56	230	3000



*642

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT