

**ROLLER
GRILL**



CaterChef
Professional Supplies



Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, dubbelglazen deur, tijdschakelaar, controlelampje, thermostaat, 2 roosters**

- ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, double glass door, timer, pilot light, thermostat, 2 grids
- ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - stainless steel, compact design, porte à double vitre, interrupteur d' horaire, signal lumineux, thermostat, 2 grilles
- ⓓ HEISLUFTOFEN - HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, Doppelglastür, Timer, Kontrollleuchte, Thermostat, 2 Gitter

COMPACT

No.	cap.	cm	V	W
*304.090	5x (1/2GN)	49,5(H)x37x53,5	230	1500

EURO
565,00

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, compleet met rooster en bakplaat, tijdschakelaar, thermostaat en controlelampje**

- ⓔ CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, complete with grid and tray, timer, thermostat and indicator light
- ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - inox, dessein compacte, avec grille et plaque, minuterie, thermostat et voyant témoin
- ⓓ HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, mit Rost und Blech, Zeitschaltuhr, Thermostat und Kontrolllampe

FORNETTO

No.	cap.	cm	V	W
*688.011	4x (40x25)	31,6(H)x52,7x48,6	230	2500

EURO
415,00

688.900 rooster/wire rack/grille/Backrost

21,00

688.901 bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech

21,00

Ⓝ **HETELUCHTOVEN - met stoomfunctie, 2/3 GN, geheel roestvrijstaal, dubbelglazen deur, standenschakelaar met convection, stoom of een combinatie van deze twee, aparte ontdooifunctie, 1 rooster 2/3 GN, lekbak en stoomafvoerpijp, watertank met zichtbaar waterniveau (1,3 liter), thermostaat max. 200°C, tijdklok 120 minuten en continu-stand, controlelampjes**

- ⓔ CONVECTION OVEN - with steamfunction, 2/3 GN, stainless steel, double glass door, position switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function, 1 grid 2/3 GN, dripping tray and steam-outlet, watertank with level-indicator (1,3 liter), thermostat max. 200°C, timer 120 minutes with stay-on position, indicator lights
- ⓕ FOUR À AIR PULSÉ - avec fonction vapeur, 2/3 GN, inox, porte à double vitre, avec interrupteur de position à convection, vapeur ou une combinaison des deux, fonction décongélation, 1 grille 2/3 GN, réservoir d'eau avec niveau d'eau visible (1,3 liter), thermostat 200°C max., minuterie 120 min et position de continue, voyant témoin
- ⓓ HEISLUFTOFEN - mit Dampf-funktion, 2/3 GN, CNS, Doppelglass, kochen mittels Konvektion, Dampfgarung oder beides kombiniert und Auftaufunktion, 1 Roste 2/3 GN, Wassertank mit sichtbaren Wasserniveau (1,3 liter), Thermostat 200°C max. und Zeitschaltuhr 120 Min mit Dauergebrauch-position, Kontrolllampe

No.	cap.	cm	V	W
*688.150	4x (2/3GN)	39(H)x55x55	230	2500

EURO
575,00

596.300 rooster/wire rack/grille/Backrost

27,00