



2 VENTILATOREN

1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40



**ALLE MODELLEN RONDOM RVS
ALL TYPES STAINLESS STEEL EXTERIOR**



N HETELUCHTOVEN 1/1 GASTRONORM OF BAKERYNORM - De BakeryNorm is ideaal voor het afbakken van stokbrood etc. Capaciteit 4 roosters 60x40 cm. Het GastroNorm model biedt ruimte aan 4 roosters 53x32,5 cm. Beide modellen zijn uitgerust met een geheel roestvrijstalen buitenmantel (ook achterzijde en onderzijde), roestvrijstalen ovenruimte, tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampje, thermostaat, maximaalbeveiliging, 4 roosters en dubbele beglazing. Voorzien van twee verhittingselementen en twee ventilatoren welke zorgen voor een perfecte verspreiding van de hetelucht

E CONVECTION OVEN 1/1 GASTRONORM OR BAKERYNORM - BakeryNorm model is ideal for "baguettes" etc. Capacity: 4 grids 60x40 cm. GastroNorm model has 4 grids 53x32,5 cm. Both types with all stainless steel exterior, stainless steel oven interior with light, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out 4 grids and double glass. With two heating elements and two ventilators for perfect spreading of hot air

F FOUR À AIR PULSÉ 1/1 GASTRONORM OU BAKERYNORM - Modèle BakeryNorm est idéal pour achever des baguettes etc. Capacité: 4 grilles 60x40 cm. Le GastroNorm-4 grilles 53x32,5 cm. Le corps des deux modèles est tout inox. Avec intérieur du four inox et illuminé, minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité, quatre grilles et avec vitre double. Avec deux résistances dans le four et deux ventilateurs pour éloigner l'air superflue

D HEISLUFTOFEN 1/1 GASTRONORM ODER BAKERYNORM - BakeryNorm ist besonders geeignet zum aufbacken von "Baguettes" etc. Kapazität: 4 Roste 60x40 cm. GastroNorm-4 Roste 53x32,5 cm. Beide Modellen haben ein Gehäuse vollständig aus CNS (auch unten und hinten), CNS Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampe, Thermostat, Sicherheitsthermostat, 4 Roste sowie Doppelglas. Mit zwei Heizkörpern und zwei leistungsfähigen Ventilatoren

STANDAARD / STANDARD MODEL

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1.675,00	*680.015	4x (1/1GN)	58,5(H)x 88,5 x67	230	3400
1.695,00	*680.016	4x (60x40)	58,5(H)x 88,5 x67	230	3400

MET RVS OVENRUIMTE EN VOCHTINJECTIE / WITH STAINLESS STEEL CHAMBER AND HUMIDIFIER

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1.975,00	*680.017	4x (1/1GN)	58,5(H)x 88,5 x67	400	5400
1.995,00	*680.018	4x (60x40)	58,5(H)x 88,5 x67	400	5400

*644



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT