

- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C en controlelampje, voorzien van dubbele beglazing (cold touch)**
- ⓔ **CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber, compact but large in performance and optimally insulated, with timer and temperature button 260°C and indicator light, equipped with double glass (cold touch)**
- ⓕ **FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox, compacts mais de grande performance et isolés de manière optimale, avec minuterie et bouton de température 260°C et voyant, équipé de double vitrage (touche froide)**
- ⓓ **HEISSLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, kompakt, aber leistungsstark und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C und Kontrollleuchte, Doppelglas (Cold Touch)**

Compleet met 4 roosters

Complete with 4 wire racks
 Complet avec 4 grilles
 Komplet mit 4 Backroste

ANNA - UNOX 20

EURO	No.	cap.	cm	V	W
680,00	*596.065	4x (46x33)	47,2(H)x60x58,7	230	3000

rooster verchromd/wire rack chromed
 grille chromée/Backrost verchromt

16,65 [596.340](#) 46x33

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

16,65 [596.341](#) 46x33

Geleverd zonder roosters of bakplaten

Delivered without grids or trays
 Livrée sans grilles ou plaques
 Geliefert ohne Roste oder Blechen

DOMENICA - UNOX 60

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1.170,00	*596.070	4x (60x40)	47,2(H)x80x70,6	400	5300

rooster verchromd/wire rack chromed
 grille chromée/Backrost verchromt

23,30 [596.320](#) 60x40

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

29,00 [596.321](#) 60x40



BakeryNorm



Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
 Type *Manual* avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld

