

**(N) ANALOGE COMBI OVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en stoom regelaar voor directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten**

**(E) ANALOG COMBI OVEN - stainless steel housing and oven chamber, with timer and temperature button 260°C, indicator light and steam regulator for direct water injection Steam.Plus and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without racks or trays**

**(F) ANALOG COMBI FOUR - boîtier et chambre de cuisson en inox, avec minuterie et bouton de température 260°C, voyant et régulateur de vapeur pour l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livré sans étagères ni plateaux**

**(D) ANALOG COMBI OFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrollleuchte und Dampfregler zur direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungstufen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Kontrolle der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen**

**XV 393 - ChefLux Manual**

| EURO     | No.      | cap.       | cm              | V   | W    |
|----------|----------|------------|-----------------|-----|------|
| 2.350,00 | *596.724 | 5x (1/1GN) | 77,2(H)x75x77,3 | 400 | 7100 |

**XV 593 - ChefLux Manual**

| EURO     | No.      | cap.       | cm              | V   | W     |
|----------|----------|------------|-----------------|-----|-------|
| 3.150,00 | *596.734 | 7x (1/1GN) | 93,2(H)x86x88,2 | 400 | 10500 |

**XV 893 - ChefLux Manual**

| EURO     | No.      | cap.        | cm               | V   | W     |
|----------|----------|-------------|------------------|-----|-------|
| 4.550,00 | *596.744 | 12x (1/1GN) | 125,2(H)x86x88,2 | 400 | 15800 |

**rooster roestvrijstaal/wire rack stainless steel grille inox/Backrost CNS**

34,00 **596.309** 1/1 GN

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

41,00 **596.311** 1/1 GN

**installatie-kit/installation-kit/kit de installation/Installations-kit**

175,00 **\*596.285**

**schoonmaak kit/cleaning kit/kit de nettoyage/Reinigungsset**

138,00 **\*596.131**



**1/1 GastroNorm**



**596.285**



**596.131**



**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

