



**1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40**

**Convection**



**2 VENTILATOREN**



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

**N CATERCHEF HETELUCHTOVENS 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), geëmailleerde ovenruimte (type standaard), 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 CATERCHEF CONVECTIONOVEN 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, enamelled 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 CATERCHEF FOUR A 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 acier inoxydable. Avec intérieur du four émaillé 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 CATERCHEF 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), emailiertem Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampe, Thermostat, Sicherheitsthermostat, 4 Roste sowie Doppelglas. Mit zwei Heizkörpern und zwei leistungsfähigen Ventilatoren**

**STANDAARD / STANDARD MODEL**

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*680.015	<b>1/1 Gastronorm</b>	55(H)x <b>88</b> x64	230	<b>3,4</b>	1290,00
*680.016	<b>BakeryNorm 60x40 cm</b>	55(H)x <b>88</b> x64	230	<b>3,4</b>	1290,00

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

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*680.017	<b>1/1 Gastronorm</b>	55(H)x <b>88</b> x64	400	<b>5,4</b>	1495,00
*680.018	<b>BakeryNorm 60x40 cm</b>	55(H)x <b>88</b> x64	400	<b>5,4</b>	1495,00