



NEW!



NEW!



Ⓝ **HETELUCHTOVEN - Roestvrijstaal, compacte uitvoering. Kompleet 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 A AIR PULSE - Inox, dessein compacte. Avec grille et plaque, minuterie, thermostat et voyant témoin.
- ⓓ HEISLUFTOVEN - CNS, kompakter Ausführung. Mit Rost und Blech, Zeitschaltuhr, Thermostat und Kontrolllampe.

TYPE FORNETTO

No.	roosters/grilles + bakplaten/plaques	cm	V	W
*688.011	2+2 - 40x25 cm	32(H)x53x38	230	2500

EURO
298,00

Ⓝ **SALAMANDER/QUARTZ GRILL - roestvrijstaal 18/10, 2 etages 1/1 gastronorm, uitgerust met drie sets van drie quartsbuizen, beide etages kunnen afzonderlijk bediend worden, voor razendsnel ontdooien, gratineren grillen etc., compleet geleverd met twee uitneembare rooster waarvan 1 afgesloten(lade), keuzeschakelaar, tijd klok en controlelampje**

- ⓔ SALAMANDER/QUARTZGRILL - stainless steel 18/10, 2 levels 1/1 gastronorm, with three sets of three quartz tubes, both levels can be controlled independently, for quick defrosting, browning, glazing etc., complete with two grids of which one is closed as a drawer, switch, timer and control-light
- ⓕ SALAMANDRE/QUARTZ GRILL - inox 18/10, 2 etages 1/1 gastronorme, est equipe de deux zones de chauffage independants, pour un service rapide de dorer, glacer, griller etc., selection independante de 3 rampes quartz a 3 tubes, le compartiment superieur ferme est equipe d'un plateau a poignees, avec selecteur de quartz, minuterie et voyant de controle
- ⓓ SALAMANDER/QUARTZ GRILL - CNS 18/10, 2 Etagen 1/1 Gastronorm, ausgefuhrt mit drei separat schaltbaren Heizzonen mit drei Quartzrohren was vielerlei Grillanwendungen ermoglicht, komplett mit zwei Ausnehmbaren Rosten wovon 1 geschlossen (Lade), Wahlschalter, Zeitschaltuhr und Kontroll Lampe

TYPE RST 3270

No.	cm	V	W
*304.015	38(H)x64x48	400	4000

EURO
590,00

Ⓝ **PIZZA OVEN - Gespoten buitenkant. Roestvrijstalen ovenruimte met chamotte bodem en binnenverlichting. Cold touch glas, thermostaat 320°C en mechanische tijd klok**

- ⓔ PIZZA OVEN - Painted outer cover. Stainless steel baking room with internal light and fireproof stone. Cold touch glass, thermostat 320°C and mechanical timer
- ⓕ FOUR À PIZZA - Lacquer. Chambres de cuisson en inox avec fond en argile réfractaire cuite et intérieur illuminée. Double vitrage, thermostat 320°C et minuterie.
- ⓓ PIZZA OFEN - Lackiert, Backkammer aus CNS mit Schamotteboden und Innenbeleuchtung. Doppelverglasung, Thermostat 320°C und mechanische Timer Überwachung.

1 ETAGE

No.	int. cm	ext. cm	V	W
*495.001	9(H)x36x35	27(H)x54x54	230	1600

EURO
545,00

2 ETAGES

No.	int. cm	ext. cm	V	W
*495.010	2x 8(H)x36x35	35(H)x54x54	230	2400

EURO
645,00