

ÖFEN

OVENS



Praktischer Snack-Ofen für 1/2 GN-Bleche und Behälter mit besonders wenig Platzbedarf. Ideal, um in Bistros und Cafés schnell Baguettes, Pizzabrötchen oder andere Tiefkühlsnacks aufzubacken.

Useful oven for snacks that holds 1/2 GN trays and needs only little space. Perfect for baking baguettes, pizza buns or other frozen food in cafés or bistros.

Heißluftofen GN Mini

Convection Oven GN Mini

Besonders platzsparender Heißluftofen • Gehäuse Edelstahl • Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostat 0-270°C • Innenmaß 270 x 335 x 320 mm • Einschübe passend für 1/2 GN-Behälter • Inkl. 2 Lochbleche à 265 x 325 mm und 1 Bröselblech • Timer bis 120 Minuten

Particularly space-saving convection oven • Stainless steel casing • Double-glazed door • Pilot lights • Thermostat 0-270°C • Interior size 270 x 335 x 320 mm • Shelves suitable for 1/2 GN containers • Incl. 2 perforated trays of 265 x 325 mm and 1 crumb tray • Timer up to 120 minutes

(2x) 265 x 325 mm

230 V / 1,5 kW

05-00819

370 x 535 x 495 mm

20 kg *

813,-*



Heißluftofen Basic

Convection Oven Basic

Doppelverglaste Tür • Kontrollleuchten • Thermostatische Temperaturregelung • Umluftgebläse mit 2 Ventilatoren für eine besonders gleichmäßige Hitzeverteilung • Gehäuse und Backkammer aus Edelstahl AISI430 • Schalter für Ausschalten des Gebläses bei Türöffnung • Inkl. 4 Roste

Double-glazed door • Pilot lights • Thermostatic temperature control • Ventilation with 2 fans for a particularly even heat distribution • Casing and baking chamber made of stainless steel AISI430 • Switch to stop fans while the door is opened • Incl. 4 grids



Basic 600H: Die Beschwadung sorgt für perfekte Backergebnisse von Baguettes, Brötchen, Pizza und anderen Backsnacks. Durch die Beschwadung mit Wasserdampf in der Backkammer entstehen besonders knusprige Brotkrusten und die Triebwirkung von Hefe wird unterstützt. Wasseranschluss auf der Rückseite des Gerätes.

Basic 600H: The humidification ensures perfect baking results for baguettes, rolls, pizza and other baked snacks. Steaming in the baking chamber produces particularly crispy bread crusts and the yeast action is supported. Water connection on the back of the unit



	Beschwadung Humidification						
Basic 430	✗	(4x) 430 x 310 mm	230 V / 2,6 kW	600 x 540 x 570 mm	65 kg *	05-00818	806,-*
Basic 600H	✓	(4x) 600 x 400 mm	230 V / 3,2 kW	840 x 700 x 570 mm	40 kg *	05-00820N	1550,-*