

ÖFEN

OVENS



King Edward Majestic

ca. 100 Kartoffeln backen + ca. 100 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Gitterkorb-Roste

approx. 100 potatoes to bake + approx. 100 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • lighted warming display • incl. 3 basket-grids

100 + 100 Kartoffeln | 100 + 100 potatoes

400 V / 6 kW

590 x 590 x 1200 mm

85 kg *

Made in Britain

05-51205

€ 6820,-*



Rückseite // back

King Edward Classic 50

ca. 50 Kartoffeln backen + ca. 50 Kartoffeln warmhalten • effizienter Heißluftofen für verlässliche und gleichmäßige Kochergebnisse • Schwarz pulverbeschichtet • Umluftgebläse • Ein-/Ausschalter • Regler • Timer bis 90 Min. • beleuchtetes Warmhalte-Display • inkl. 3 Roste • Rückseite mit Schauenfenster und schwarzer Menü-Tafel aus Glas für den Thekeneinsatz

approx. 50 potatoes to bake + approx. 50 potatoes to keep warm • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • highly efficient convection oven for reliable and consistent cooking • black powder-coated • circulating air blower • on/off switch • thermostats • timer up to 90 min. • lighted warming display • incl. 3 grids • back with display window and black glass menu board for counter application

50 + 50 Kartoffeln | 50 + 50 potatoes

230 V / 2,6 kW

510 x 540 x 750 mm

42 kg *

Made in Britain

05-51213

€ 3743,-*



Made in Britain

King Edward Vintage Pizzaofen PK1W

King Edward Vintage Pizza Oven PK1W

Für eine Pizza à Ø 35 cm • Schamottsteinboden für perfekt knusprige Pizzen, Flammkuchen oder andere Backwaren • Backfläche 380 x 380 mm • Tür mit Sichtfenster • Innenbeleuchtung • Ober- und Unterhitze separat schaltbar • Inklusive Warmhaltefach mit 2 Ebenen • Halten Sie bis zu 2 Pizzen warm, während Sie die Bestellung fertig zubereiten oder bieten Sie einen Pizza-Snackverkauf mit einzelnen Stücken an, ohne dass diese auskühlen • Separate thermostatische Regelung des Warmhaltefachs

For one pizza of Ø 35 cm • Fire brick bottom for perfectly crispy pizzas, tarte flambée or other baked goods • Baking surface 380 x 380 mm • Door with inspection window • Interior lighting • Top and bottom heat can be switched separately • Including a 2-level warming compartment • Keep up to 2 pizzas warm while you finish preparing the order. Or offer individual slices of pizza as a snack and keep them warm • Separate thermostatic control of the warming compartment

380 x 380 mm

230 V / 2,75 kW

05-51229

570 x 610 x 815 mm

63 kg *

€ 3119,-*