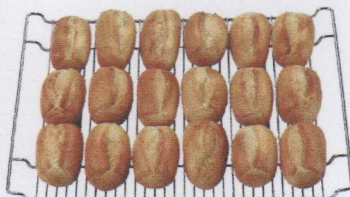
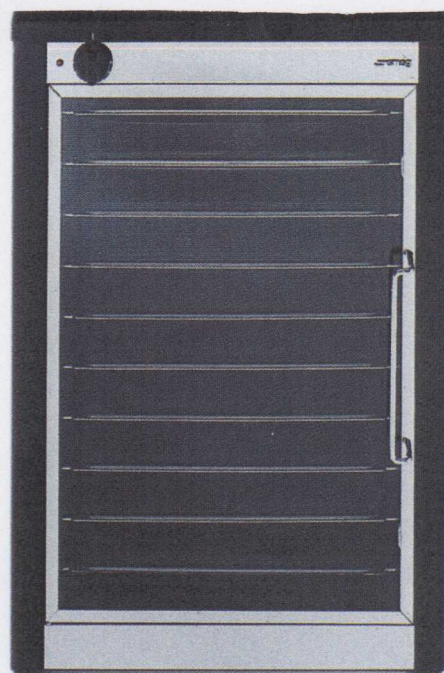
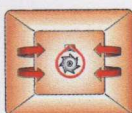


BAKE-OFF UGN ALPHA41



En bake-off ugn med litet format som lämpar sig till att grädda frysta bullar, wienerbröd, småfranskor, baguetter bl. a. Passar i bensinstationer och mindre livsmedelsbutiker som vill servera nygräddat men som ej bakar själva. Klarar att grädda 4 plåtar 43x32 cm samtidigt. Ugnen är utrustad med fläkt, termostat som kan ställas på 50 ° - 250 ° C samt timer på 0- 60 minuter.

Tillhörande jässkåp är utrustad med termostat och har plats för 10 plåtar

Tekniska uppgifter

Modell	Yttermått BxDxH mm	Ström	Effekt	Antal plåt
ALPHA 41	597 x 524 x 531	230 V 50 Hz	2,7 kW	4
LEV 31R	597 x 545 x 880	230 V 50 Hz	0,8 kW	10

Generalagent:

SMAKY AB

Box 2046

141 02 HUDDINGE

Tfn 08-657 94 90, Fax 08-08-657 89 80

Reservation för ändringar

Återförsäljare: