

KOMBIUGNAR



SMAKY's kombiugnar för 6 eller 10 bleck ger energibesparande tillagning med hög kvalitet och precision vid tillagning. De är utrustade med flera funktionsval: ånga (100°C), kombi(ånga+hetluft, 20°-270°C), variabel ånga, hetluft (20°-270°C), återuppvärmning / upphettning. De har temperaturreduceringsfunktion samt kärntemperaturgivare. Ugnarna är enkla att sköta, tillverkade helt i rostfritt stål samt har dubbla glasörrar. Avståndet mellan gejderna går att reglera efter önskemål. Som tillbehör finns dusch, stativ, kantiner och galler.

Tekniska uppgifter:

modell	Mått BxDxH mm	Effekt/ström	Antal bleck	Vikt
KME6	900x778 x770	6,7 kW 400V-3N	6 st 1/1 GN	80 kg
KME10	900x778x1220	13,2 kW 400V 3N	10 st 1/1 GN	115 kg
PK6 (stativ)	765x535x875			
PK10 (stativ)	765x535x575			

Generalagent

SMAKY AB
Box 2046
141 02 HUDDINGE
Tfn: 08-657 94 90
Fax: 08-657 89 80

Reservation
för ändringar.

Återförsäljare:

SMAKY