

**BAKE-OFF OVN 1-FASE
MED FUKTIGHET
4 GN1/1 ELLER 40×60**



~~kr 23.960~~ kr 17.970



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no

PRODUCT DESCRIPTION

Konveksjonsovn Modular Nevo

Manuell fuktighetstilsetning

Utførelse i rustfritt stål

Stekekammer med avrundede hjørner

Dobbel glassdør

Innvendig belysning

Avstand mellom brett: 70 mm

Timer: 1–120 minutter + kontinuerlig drift

Temperatur: 50–300 °C

Modell: BERU464

Kapasitet: 4x brett 400×600 mm

Leveres med: 1 rist

Modell: GERU411

Kapasitet: 4x GN1/1

Leveres med: 1 rist

Ovnsrom: 618 × 435 × H326 mm

Utvendige mål: 724 × 730 × H597 mm

Effekt: 230 V, 1-fase / 3,3 kW

Vekt: 48 / 52 kg



400 899 34
9:30 - 16:00



besøk
10:00 - 15:00



post@gastroline.no