

# Bakkersovens / Broodjesovens

Your professional partner

## PFE 8D

Elektrische brood- en banketoven

8x 600x400 mm

NB: dampkap in optie, geleverd met 1 rooster.

mm 940x900xh1050- 15,6kW - 400-230V/3



## PFG 8D

Gas brood- en banketoven 8x 600x400 mm

NB: dampkap in optie, geleverd met 1 rooster.

mm 940x900xh105 - 0,7kW- 230V/1



## Pastry Line

THE BEST Choice

- Interne en externe constructie in R.V.S. AISI 304/441.
- Volledig gesoldeerde kookruimte, complete waterdichtheid, afgeronde hoeken. Diepgetrokken bodem. Draagstructuur van de platen gemakkelijk verwijderbaar. Warmteverspreider gemakkelijk demonteerbaar. Regelbare ousa. Gehele verlichting van de ruimte.
- Deur met ergonomisch en warmtewerend handvat, automatische sluiting, waterdichte afdichting. Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij opening.
- Automatische luchtbevochtiger.
- Verwarming op gas met R.V.S. branders AISI 304 met gestabiliseerde vlam.
- Elektrische verwarming met R.V.S. gepantserde weerstanden, gevestigd achter de ventilatieramen van de ventilator.
- Bedieningspaneel, samengesteld uit een vochtigheidsafstemknop, elektronische thermostaat van 30°C tot 300°C, timer van 1 tot 120 min., ventilator met 2 snelheden.



2 snelheden

Restyling



## PFE 5D

Elektrische brood- en banketoven 5x 600x400 mm

NB: dampkap in optie, geleverd met 1 rooster.

mm 940x850xh805 -9,5kW 400/230V/3



## Delice Line

THE BEST Choice



## CPE643-F

Convektie oven elektrisch 3x 600x400 mm  
- Geleiders 70 mm tussenruimte en anti-kantelsysteem.

- Manuele verdamper.

- Kantel deur, roestvrijstaal handvat.

-1 ventilator 2800 t/min. "autoreverse".

- Geleverd met 1 rooster 600x400 mm.

mm 826x616xh405 - 3,8 kW - 230V/1

## SKT/F

Verhoogkit

Onderstel voor:

CPE643-F & CPE643-F

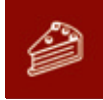
CPE644 & CPE643-F



### CPE434

Convectie oven elektrisch 4x 433x333 mm

- Manuele verdamper.
  - 2 ventilatoren 2800 t/min. "autoreverse".
  - Geleiders 70 mm tussenruimte met anti-kantelsysteem.
  - Geleverd met 2 roosters en 2 platen.
- mm 659x546xh484 - 3,2 kW - 230V/1



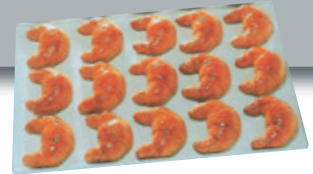
THE BEST Choice

## Delice Line

- Interne en externe constructie in R.V.S. AISI 304/441.
- Volledig gesoldeerde kookruimte, complete waterdichtheid, afgeronde hoeken. Diepgetrokken bodem. Draagstructuur gemakkelijk verwijderbaar. Warmteverspreiders gemakkelijk demonteerbaar. Regelbare ousa. Gehele verlichting van de ruimte.
- Deur: warmtebestendig met dubbele beglazing (4 mm), tussenruit met scharnieren, onderhoudsvriendelijke. Ergonomisch en warmtebestendig handvat, automatische sluiting, met afsluitdichting. Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij opening.
- Manuele luchtbevochtiger.
- Elektrische verwarming met gepantserde R.V.S. weerstanden geplaatst achter de ventilatieramen van de ventilator. Bedieningspaneel, samengesteld uit een vochtigheidsafstemknop, elektronische thermostaat van 30°C tot 300°C, timer van 1 tot 120 min.

Info:

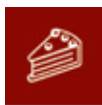
- Snel temperatuurbereik.
- Vlug en gelijkmatig bakken, zelfs op lage temperatuur dankzij de warmteverdeling met een ventilator.
- Dankzij de waterverdamer, kookt u zonder uitdrogen.



### CPE644-(230/1)

Convectie oven elektrisch 4x 600x400 mm

- Geleiders 70 mm tussenruimte, anti-kantelsysteem.
  - Manuele verdamper.
  - 2 ventilatoren 2800 t/min. "autoreverse".
  - Geleverd met 1 rooster 600X400 mm.
- mm 826x616xh484 - 3,8 kW - 230V/1



### CPE644

Convectie oven elektrisch 4x 600x400 mm

- Geleiders 70 mm tussenruimte en anti-kantelsysteem.
  - Manuele verdamper.
  - 2 ventilatoren 2800 t/min. "autoreverse".
  - Geleverd met 1 rooster 600X400 mm.
  - Binnenbouw in roestvrijstaal AISI 304.
- mm 826x616xh484 - 6 kW - 400-230V/3

Your professional partner

Brio Line

THE BEST  
Price



\* BRIO-43/X

Elektrische convectieoven 4 niveaus (433x333 mm)

- Kookkamer met afgeronde hoeken in RVS AISI 304, buitenkant in RVS AISI 430.
- 2 motoren en ventilatoren, binnenverlichting.
- Deur met dubbele beglazing, waterdichte dichting op de voorzijde.
- Ruimte tussen roosters 75 mm.

N.B.: standaard geleverd met 4 kookplaten.  
mm 559x546xh610 - 3,2 kW - 230V/1



\* BRIO-43S/X

Elektrische convectieoven

4 niveaus (433x333 mm.) + salamander

- Kookkamer met afgeronde hoeken in RVS AISI 304, buitenkant in AISI 430.
- 2 motoren en ventilatoren, binnenverlichting.
- Deur met dubbele beglazing, waterdichte dichting op de voorzijde.
- Ruimte tussen de kookplaten 75 mm.

NB: geleverd met 4 RVS kookplaten.

- Salamander-grill.

mm 559x546xh610 - 3,9 kW - 230V/1



BRIO-64/X

Elektrische convectieoven 4x 600x400 mm

- Kookruimte met afgeronde hoeken in RVS AISI 304, buitenkant in RVS AISI 430.
- 2 motoren en ventilatoren, binnenverlichting, manuele bevochtiger.
- Deur met dubbele beglazing, waterdichte dichting op de voorzijde.
- Ruimte tussen de platen 75 mm.

NB: standaard geleverd met 4 RVS kookplaten.  
mm 726x616xh610 - 3,72 kW - 230V/1



Mokafina nv  
info@mokafina.be  
Tel: 03 353 10 80