

FE 2/3 P B

Versie:

Electrisch

Capaciteit:

4 x 2/3 GN

Afmetingen (LxD xH):

mm 550x590x450

Voltage:

AC 230 V

Vermogen:

Kw 2,5

Gewicht:

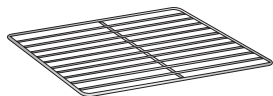
Kg 30 - Kg 35 



De toestellen worden geleverd zonder grillen en bakplaten.
Deze zijn afzonderlijk aan te kopen

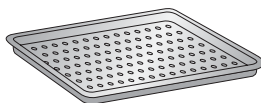
ACCESSOIRES (afm. 330x355 mm)

GRILLEN INOX 18/10



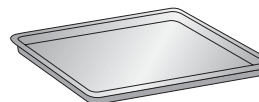
DRI 007 - 2/3 GN

GEPERFOREERDE INOX BAKPLATEN

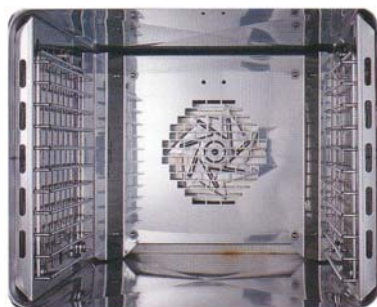


GNF 2302 - 2/3 - 20 mm. H
GNF 2304 - 2/3 - 40 mm. H
GNF 2306 - 2/3 - 65 mm. H

GASTRONORM BAKPLATEN MET VERSCHILLENDE DIEPTES



GN 2302 - 2/3 - 20 mm. 20 H
GN 2304 - 2/3 - 40 mm. 40 H
GN 2306 - 2/3 - 65 mm. 65 H



De Foinox hetelucht bakoven gastronorm 2/3 is het perfecte toestel voor de kleine gastronomische keuken. Ideaal voor taarten, schuimgebak en bladerdeegproducten, brioches, croissants en diepgevrozen en voorgebakken brood te doorbakken.

Koken met hetelucht gaat sneller, de temperatuur is lager, bespaart energie en behoudt de smaak van de gerechten beter.

De hetelucht wordt door de ventilator gelijkmatig verdeeld over heel de Foinox oven.

Deze oven heeft een mooi afgerond design, vrij van hoeken. Deze verbetering t.o.v. oudere modellen garandeert een snellere en homogenere verdeling van de luchtdoorvoer en gemakkelijkere reiniging, dus een betere hygiëne.

Mokafina
N.V.

Nijverheidsstraat 42-46
2160 Wommelgem
België

Tel. (+32) 03 353 10 80

Fax. (+32) 03 353 97 90

e-mail: info@mokafina.be

<http://www.mokafina.be>

