

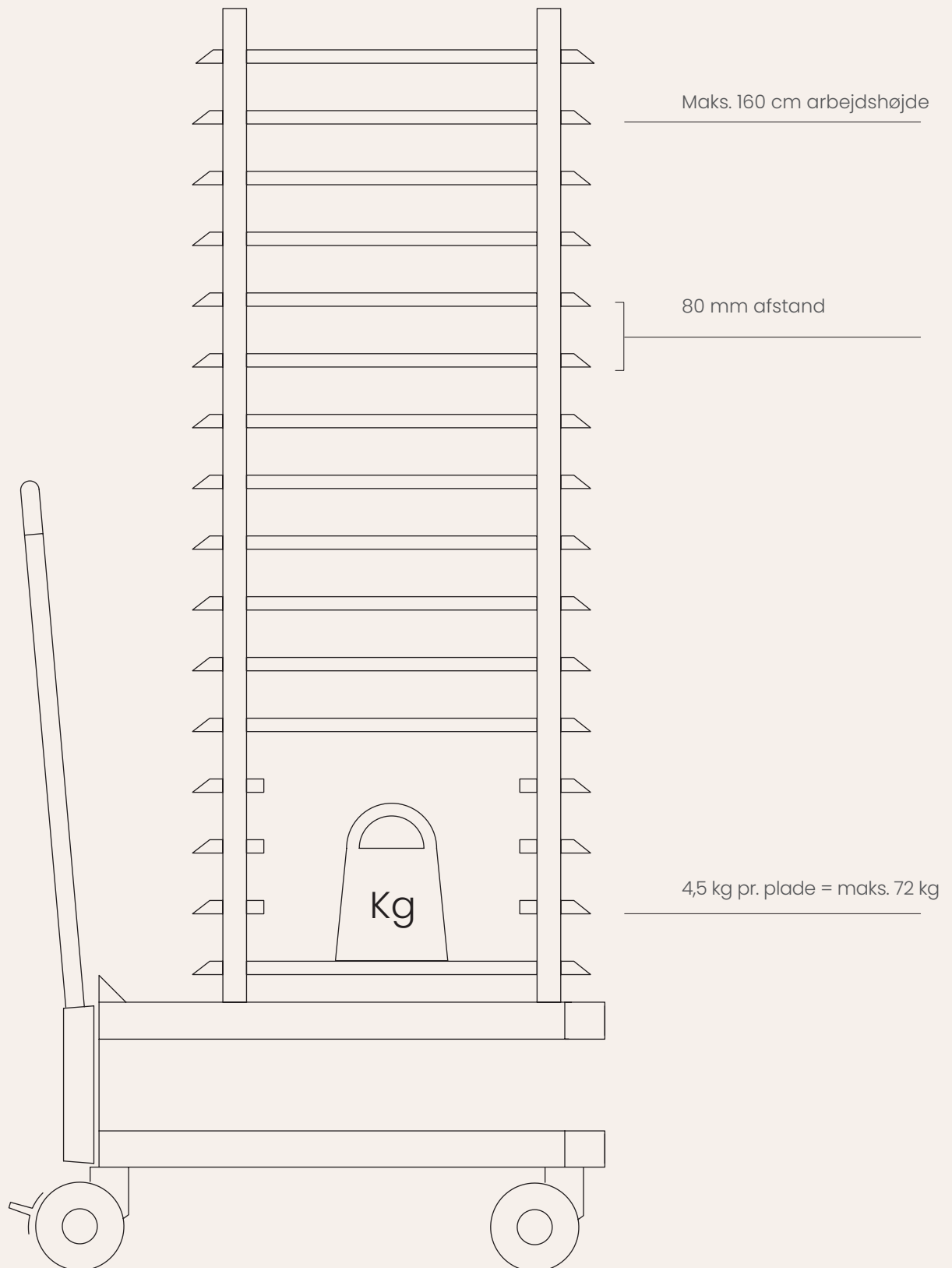


Roll-in-system med høj kapacitet

Brug din tid klogt.
Arbejd ergonomisk.
Optimer dit resultat.

HVIDBOG

16 400x600 EN



FORDELENE

Effektiv drift

Øget produktivitet

Nem håndtering

Låsemekanisme
giver en tæt
forsegling

Kompatibilitet med
industristandard

Produktivitet og ergonomi. Du kan få begge dele.

Invoq Bake 16 - 400x600 EN er udstyret med en roll-in-vogn. Indstik til bagepladerne er integreret i en mobil vogn på hjul til effektiv drift, øget produktivitet og nem håndtering. Drejhjulene og bunden af vognen bliver under ovnen, og døren har en låsemekanisme, så der opnås en tæt forsegling under brug.

Roll-in-vognen har en maksimal indstikshøjde på 160 cm, hvilket giver god ergonomi og dermed hurtig påfyldning og aflæsning af vognen.

Det mobile ovnindstik i rustfrit stål er konstrueret til at holde og kan klare en belastning på 72 kg.

Optimal luftgennemstrømning giver perfekte, ensartede produkter

Roll-in-vognen bliver i ovnen under tilberedningen, og den er derfor udstyret med et aftageligt håndtag, der hænger uden for ovnen under brug. Kasetteindstikket på roll-in-vognen har en afstand på 85 mm mellem skinnerne, så der opnås optimal luftgennemstrømning og ensartede bageresultater.

To af hjulene er forsynet med bremses af hensyn til sikkerheden.

Alt efter indretningen i dit køkken er det muligt at bestille ovnen med 16 grillriste med venstre- eller højrehængt dør i henhold til dine ønsker.

