

BakeOff® con piastre riscaldanti

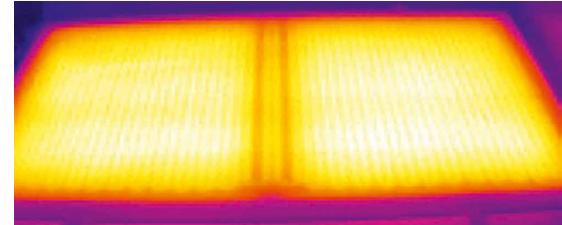
La temperatura perfetta per i vostri prodotti da forno freschi



BakeOff® con piastre riscaldanti

La temperatura perfetta per i vostri prodotti da forno freschi

- > Mantiene i prodotti da forno leggermente caldi per un periodo di tempo più lungo*
- > Per gustare ancora di più i prodotti già pronti*
- > Compatibile con BakeOff® 3.0*



PIASTRA RISCALDANTE IN FUNZIONE: ripresa con una termocamera

BAKEOFF 3.0 CON PIASTRE RISCALDANTI

Maggiore freschezza per i vostri prodotti da forno

Le piastre riscaldanti nei moduli BakeOff sono in vetro di sicurezza monostrato (ESG) nero con cavi riscaldanti integrati. La temperatura può essere regolata progressivamente da 30 °C a max 75 °C su ogni ripiano. Gli alimenti appropriati possono essere posizionati direttamente sulle piastre di vetro o in alternativa su supporti in acciaio inossidabile.



BakeOff® con piastre riscaldanti

Modulo BakeOff:	Rifornimento anteriore	Rifornimento posteriore
Larghezza	1.000 mm	1.000 mm
Profondità	980 mm	995 mm
Altezza	1.855 mm	1.855 mm
Peso	ca. 290 kg	ca. 290 kg
Capacità di carico complessiva	48 kg (caricato uniformemente)	48 kg (caricato uniformemente)
Capacità di carico per piastra riscaldante	12 kg	12 kg
Superficie riscaldante (LxP)	929 mm x 716 mm (ogni ripiano)	929 mm x 716 mm (ogni ripiano)
Componenti	<ul style="list-style-type: none"> - colonna prodotti da forno con alimentazione a 230 V - 4 ripiani per la presentazione della merce - 4 piastre riscaldanti in vetro di sicurezza monostrato (ESG) - 3 sportelli a chiusura automatica per ripiano - 1 pinza di prelievo - 2 comandi collegati alla parte anteriore (lato cliente) 1 comando per 2 piastre riscaldanti 	
	<ul style="list-style-type: none"> - colonna prodotti da forno con alimentazione a 230 V - 4 ripiani per la presentazione della merce - 4 piastre riscaldanti in vetro di sicurezza monostrato (ESG) - 3 sportelli a chiusura automatica per ripiano - 1 pinza di prelievo - 2 comandi collegati alla parte posteriore, 1 comando per 2 piastre riscaldanti - con telaio posteriore e porte a battente in vetro abbinate 	

Finiture in legno della struttura	Colori dei moduli
 H1146 Rovere bardolino grigio	 S427 Rovere Halifax naturale
	 7021 Grigio nerastro

Accessori (su richiesta)

Il supporto in acciaio inossidabile inclinato verso l'esterno dirige le gocce d'acqua condensate verso il bordo, assicurando così che i vostri prodotti da forno rimangano sempre croccanti.
Dimensioni: 295 mm x 715 mm x 23,5 mm



VENITE A
TROVARCI SU
www.wanzl.com



GERMANIA
Wanzl GmbH & Co. KGaA
Rudolf-Wanzl-Straße 4
89340 Leipheim

Phone +49 (0) 8221 / 729-0
info@wanzl.com
www.wanzl.com

ITALIA
Wanzl Italia S.r.l.
Localita Averolda
Via del Ferro n°8 / 10
25039 Travagliato

Phone +39 030 / 686 39 49
wanzl.it@wanzl.com
www.wanzl.com

SVIZZERA
Wanzl (Schweiz) AG
Industrie Hegi 2
9425 Thal

Phone +41 (0) 71 / 886 90 10
info.ch@wanzl.com
www.wanzl.com