

# Kombi gőzpároló sütők

 ALPHATECH

by LAINOX™



*Combi*

Az ALPHATECH visszatért a közkedvelt COMBI gőzpároló kombisütő szériával. A jól bevált formatervezés és vezérlőpanel alatt a hosszú évek során megszokott funkcionalitást és minőséget találja. Természetesen, továbbra is elérhetőek a jól ismert funkciók mint az Autoclima, automatikus páratartalom szabályozás, Automatikus tisztítórendszer, vagy az egymásra "toronyba" állítható gépek, aminek köszönhetően rengetek helyet tud megszórolni konyhájában. Újdonságnak számít az "S" típus árban foglalt maghőmérővel.

**„S” TÍPUS****Digitális érintős vezérlés****Készítési üzemmódok:**

- meleglevegős üzemmód (30 - 300°C)
- gőzpároló üzemmód (30 - 130°C)
- kombinált üzemmód (30 - 300°C)

**Funkciók:**

- Autoclima
- 99 program
- megvilágítás
- Cook & Hold
- Delta T sütés
- ECOSPEED
- ECOVAPOR
- Regenerálás
- Autoreverse
- multipoint maghőmérő
- Automatikus tisztítás (választható)
- kétsebességes ventilátor (választható)
- maghőmérő 1mm (választható)
- fordítva nyíló ajtó (választható)

**„M” TÍPUS****Elektromechanikus vezérlés****Készítési üzemmódok:**

- meleglevegős üzemmód (70 - 300°C)
- gőzpároló üzemmód (70 - 100°C)
- kombinált üzemmód (70 - 300°C)
- szellőzés/kihűtés üzemmód

**Funkciók:**

- halogén megvilágosítás
- Autoreverse
- Manuális utánnedvesítés
- Manuális szellőztetés
- kézi mosogatás öblítőzuhannyal (választható)
- fordítva nyíló ajtó (választható)



## „COMBI” kombi gőzpároló sütő 5 x GN1/1

- befecskendezéses kombinált gőzpároló sütő
- 5 x GN1/1 (70 mm síntávolság) és
- elektromechanikus (M) vagy digitális (S) vezérléssel
- a vezérléstől függően változnak a kombisütő funkciói
- a vezérlések pontos leírása a 296-ik oldalon található
- nyitható belső üveggel az egyszerű tisztítás érdekében
- belső halogén megvilágítás
- választható változatok:
  - gázüzemű
  - csak meleglevegős változat



ADAGOK: 25 - 70

UIJONSÁG



**MAGHŐMÉRŐVEL AZ ÁRBAN**

(csak az „S” típus)

### „M” Típus

Típus	AREV051M
Főzőkamra kapacitása	5 x GN 1/1
Síntávolság	70 mm
Méreték Sz x H x M (mm)	830 x 640 x 595
Teljesítmény (kW)	7,25
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	2.250,-

### „S” Típus

Típus	AREV051S+KSC
Főzőkamra kapacitása	5 x GN 1/1
Síntávolság	70 mm
Méreték Sz x H x M (mm)	830 x 640 x 595
Teljesítmény (kW)	7,25
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	2.830,-

### Választható kiegészítők:



Kat. szám	G542954	KUG-REV	ALM1	ACDL05
Leírás	Kézi zuhanyfej	Állvány	Autom. mosórendszer	Mosogatószer 2db
Típusokhoz	összes	összes	csak „S” típushoz	csak „S” típushoz
Ár €	44,-	199,-	390,-	54,-



TOP ÁR

## „COMBI” kombi gőzpároló sütő 7 X GN1/1

- befecskendezéses kombinált gőzpároló sütő
- 7 x GN1/1 (70 mm síntávolság)
- elektromechanikus (M) vagy digitális (S) vezérléssel
- a vezérléstől függően változnak a kombisütő funkciói
- a vezérlések pontos leírása a 296-ik oldalon található
- nyitható belső üveggel az egyszerű tisztítás érdekében
- belső halogén megvilágítás
- választható változatok:
  - gázüzemű
  - csak meleglevegős változat

UIBONSÁG



**MAGHŐMÉRŐVEL AZ ÁRBAN**  
(csak az „S” típus)



### „M” Típus

Típus	AREV071M
Főzőkamra kapacitása	7 x GN 1/1
Síntávolság	70 mm
Méreték Sz x H x M (mm)	830 x 640 x 760
Teljesítmény (kW)	12,5
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	2.890,-

### „S” Típus

Típus	AREV071S+KSC
Főzőkamra kapacitása	7 x GN 1/1
Síntávolság	70 mm
Méreték Sz x H x M (mm)	830 x 640 x 760
Teljesítmény (kW)	12,5
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	3.460,-



SÜTŐK ÉS KEMENCÉK

**ADAGOK: 40 - 100**

### Választható kiegészítők:



Kat. szám	G542954	KUG-REV	ALM1	ACDL05
Leírás	Kézi zuhanyfej	Állvány	Autom. mosórendszer	Mosogatószer 2db
Típusokhoz	összes	összes	csak „S” típushoz	csak „S” típushoz
Ár €	44,-	199,-	390,-	54,-

TOP ÁR

## „COMBI” kombi gőzpároló sütő 10 X GN1/1

- befeccskendezéses kombinált gőzpároló sütő
- 10 x GN1/1 (70 mm síntávolság)
- elektromechanikus (M) vagy digitális (S) vezérléssel
- a vezérléstől függően változnak a kombisütő funkciói
- a vezérlések pontos leírása a 296-ik oldalon található
- nyitható belső üveggel az egyszerű tisztítás érdekében
- belső halogén megvilágítás
- választható változatok:
  - gázüzemű
  - csak meleglevegős változat

ÚJRONTSÁG



**MAGHŐMÉRŐVEL AZ ÁRBAN**  
(csak az „S” típus)



### „M” Típus

Típus	AREV101M
Főzőkamra kapacitása	10 x GN 1/1
Síntávolság	70 mm
Méretek Sz x H x M (mm)	830 x 640 x 970
Teljesítmény (kW)	14,5
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	3.420,-

### „S” Típus

Típus	AREV101S+KSC
Főzőkamra kapacitása	10 x GN 1/1
Síntávolság	70 mm
Méretek Sz x H x M (mm)	830 x 640 x 970
Teljesítmény (kW)	14,5
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	3.990,-



**ADAGOK: 70 - 140**

### Választható kiegészítők:



Kat. szám	G542954	KUG-REV	ALM1	ACDL05
Leírás	Kézi zuhanyfej	Állvány	Autom. mosórendszer	Mosogatószer 2db
Típusokhoz	összes	összes	csak „S” típushoz	csak „S” típushoz
Ár €	44,-	199,-	390,-	54,-

# ALPHATECH

by LAINOX

## KOMPAKT BEFECSKENDEZÉSES ÉS BOJLERES KOMBISÜTŐK



# COMPACT

AN EXPERT HAND IN THE KITCHEN.

Az elegáns és kompakt formaterv, mely megspórolja a helyet a konyhában. Minde mellett egyszerűsíti a munkát is. Az ideális megoldás a kisebb konyhák számára.



CEV026S



CEV061S



CEV101S



CVE061S  
CVG061S  
CBE061S

**BEFECSKENDEZÉS**

Típus	TELJESÍTMÉNY	MÉRETEK	KAPACITÁS	ADAGOK
LCEV026S	5.25 kW - 400V	510x625x730 mm	6x 2/3 GN	20/50
LCEV061S	7.75 kW - 400V	510x800x730 mm	6x 1/1 GN	30/80
LCEV101S	15,5 kW - 400V	510x800x970 mm	10x 1/1 GN	80/150
LCVE061S	8,25 kW - 400V	850x650x690 mm	6x 1/1 GN	30/80
LCVG061S	8,5 kW - GÁZ +0,5 kW ele.	850x650x690 mm	6x 1/1 GN	30/80

**BOJLER**

LCBE061S	8.25 kW - 400V	850x650x690 mm	6x 1/1 GN	30/80
----------	----------------	----------------	-----------	-------

**Típus: „S”**

**Digitális elektromechanikus vezérlés „S”**



**Üzem módok:**

- légkeveréses üzemmód (30 - 300°C)
- gőzpároló üzemmód (30 - 130°C)
- kombinált üzemmód (30 - 300°C)

**Funkciók:**

- Manuális vagy automatikus léptetésű üzemmódok, akár 4 automatikus ciklussal
- Autoclimate - Automatikusan szabályozza a legmegfelelőbb hőmérsékletet és páratartalmat a főzőtérben, ami minden esetben garantálja a készített étel zamatosságát és finomságát.
- Fast Dry - A szabadalmaztatott gyors páramentesítéses rendszernek köszönhetően a zsírban sült, grillezett, sült ételeket és kenyeret tökéletesen ropogósra lehet készíteni a főzőkamra 100%-os telítettsége mellett is.
- Programok/receptek - 90 előre beprogramozott, beállított és letesztelt receptekkel, melyeket bármikor lehet igény és szükség szerint változtatni
- 99 férőhely saját, egyedi receptre
- Maghőmérős üzemmód és Delta T üzemmód - multipoint vagy tú maghőmérő (választható kiegészítő) segítségével
- LCS automatikus tisztítóprogram (választható kiegészítő)
- CALOUT automatikus vízkőeltávolító rendszer bojleres kivitelnél
- Autorevers - a ventilátor automatikus forgásirányváltása
- Kétsebességes ventilátor (választható kiegészítő)
- regeneráció, USB csatlakozó
- ECOSPEED, ECOVAPOR, GREEN FINE TUNING
- és még sok más funkció

**Típus: „X”**



- Az „X” kivitel előnyeinek köszönhetően, teljesen új lehetőségek nyílnak meg a szakácsok előtt
- 400 recept 15 programozható ciklussal
- Multilevel Cooking, Just In Time, ICS és sok más

## Kombi gőzpároló sütő 6 x GN2/3

- 6 x GN2/3 edényre (60 mm-es sítávolság)
- digitális elektromechanikus vezérlőegység
- befecskendezéses gőzképző rendszer
- 99 program, programonként 4 ciklussal
- 90 előtelepített program
- hosszában behelyezett tepsik
- Autoclima funkcióval
- belső megvilágítással
- választható: automatikus tisztítórendszer
- **2 éves garancia az alkatrészekre**

Típus	ACEV026S
Főzőkamra kapacitása	6 x GN 2/3
Sítávolság (mm)	60
Méret Sz x H x M (mm)	510 x 625 x 730
Teljesítmény (kW)	5,25
Csatlakozás (V)	400
Ár €	3.110,-



## Kombi gőzpároló sütő 6 x GN1/1

- 6 x GN1/1 edényre (60 mm-es sítávolság)
- digitális elektromechanikus vezérlőegység
- befecskendezéses gőzképző rendszer
- 99 program, programonként 4 ciklussal
- 90 előtelepített program
- hosszában behelyezett tepsik
- Autoclima funkcióval
- belső megvilágítással
- választható: automatikus tisztítórendszer
- 2 éves garancia az alkatrészekre

Típus	ACEV061S
Főzőkamra kapacitása	6 x GN 1/1
Sítávolság (mm)	60
Méret Sz x H x M (mm)	510 x 800 x 730
Teljesítmény (kW)	7,75
Csatlakozás (V)	400
Ár €	3.460,-



### Választható kiegészítők:



Kat. szám	AKSC004	G542954	KUG-CEV026	KUG-CEV	ALM1
Leírás	Maghőmérő Ø 3mm	Kézi zuhanyfej	Állvány	Állvány	Autom. mosórendszer
Típusokhoz	összes	összes	ACEV026S	ACEV061S	összes
Ár €	192,-	44,-	199,-	199,-	390,-

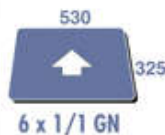


ÚJDONSÁG



SÜTŐK ÉS KEMENCÉK

ÚJDONSÁG



## Kombi gőzpároló sütő 10 x GN1/1

- 10 x GN1/1 edényre (60 mm-es sántávolság)
- digitális elektromechanikus vezérlőegység
- befecskendezéses gőzképző rendszer
- 99 program, programonként 4 ciklussal
- 90 előtelepített program
- hosszában behelyezett tepsik
- Autoclima funkcióval
- belső megvilágítással
- választható: automatikus tisztítórendszer
- **2 éves garancia az alkatrészekre**

Típus	ACEV101S
Főzőkamra kapacitása	10 x GN 1/1
Sántávolság (mm)	60
Méret Sz x H x M (mm)	510 x 800 x 970
Teljesítmény (kW)	15,5
Csatlakozás (V)	400
Ár €	4.490,-

## Kombi gőzpároló sütő 6 x GN1/1

- 6 x GN1/1 edényre (60 mm-es sántávolság)
- digitális elektromechanikus vezérlőegység
- befecskendezéses gőzképző rendszer
- 99 program, programonként 4 ciklussal
- 90 előtelepített program
- szélességben behelyezett tepsik
- Autoclima funkcióval
- belső megvilágítással
- választható: automatikus tisztítórendszer
- **2 éves garancia az alkatrészekre**

Típus	ACVE061S
Főzőkamra kapacitása	6 x GN 1/1
Sántávolság (mm)	60
Méret Sz x H x M (mm)	850 x 650 x 690
Teljesítmény (kW)	8,25
Csatlakozás (V)	400
Ár €	3.390,-

### Választható kiegészítők:



Kat. szám	LKSC004	G542954	KUG-CEV	KUG-CVE	ALM1
Leírás	Maghőmérő Ø 3mm	Kézi zuhanyfej	Állvány	Állvány	Autom. mosórendszer
Típusokhoz	összes	összes	ACEV101S	ACVE061S	összes
Ár €	192,-	44,-	199,-	199,-	390,-

# ALPHATECH

by LAINOX®

Leo



Az ALPHATECH - LEO kombinált gőzpároló sütő azoknak lett kifejlesztve, akik kiváló minőségű, hosszú évek tapasztalásával kifejszerelt kombisütőt keresnek, melyben a modern megoldások és újítások egyszerűbbé teszik a munkát a konyhában, csökkentik az energiafogyasztást és még jobb eredményeket biztosítanak. Mindezt olyan szabadalmaztatott és ismert rendszereknek köszönhetően, mint például a **Fast Dry®** - a főzőkamra aktív páramentesítése, vagy a nedves és száraz meleg levegő keverése az **AT-CLIMA®** **automatikus nedvességszabályozással**.

A 7" magas felbontású **érintőképernyős "T" kivitel**, mely egy egész sornyi új funkciót és lehetőséget kínál a főzés terén, vagy a beépített tisztítószer tartályok, melyek praktikusán a főzőkamra alatt vannak elhelyezve, hogy minél kevesebb helyet foglaljanak. A legfontosabb újdonságnak a **2 éves garancia** számít az alkatrészekre. Természetesen továbbra is alapfelszereltségben kaphatók az ALPHATECH megtakarítást biztosító technológiái, mint az ECOSPEED, ECOVAPOR, HED vagy a GFT, melyek még nagyobb hatékonyságot biztosítanak a konyhában.



## DIGITÁLIS ELEKTROMECHANIKUS VEZÉRLÉS

- 99 férőhely saját receptre, 4 automatikus léptetésű ciklussal
- 90 előre programozott és lepróált recept
- lehetséges a gyors, manuális irányítású főzés is
- AT-CLIMA funkció automatikus páratartalom szabályozással
- Fast-Dry: Aktív és gyors páramentesítő rendszer.
- Autoreverse (a ventilátor forgásirányának automatikus megfordítása)
- Főzés maghőmérővel (választható kiegészítők): multipoint maghőmérő, Ø1mm tű maghőmérő vagy multimág hőmérő
- Egyszerű irányítógombok: Manuális nedvességadagolás, Gyors főzőkamrahűtés, Főzőkamra megvilágítás, Fast-Dry (gyors páramentesítés), Receptkönyv, Üzem mód választás, Ciklus választás, Ventilátorsebesség és START-STOP gombok.
- Kétsebességű ventilátor (választható kiegészítő)
- További funkciók: melegentartó funkció, regeneráció, Delta T főzés, főzés vákuumban
- Kiegészítők: állvány, az állványba szerelhető extern holdomat, kondenzációs elszívóernyő, különféle sínváltozatok, két kombisütő egymásra szerelésének lehetősége
- LCS Automatikus tisztítórendszer (választható kiegészítő) beépített, extra lapos tisztítószer tartállyal a főzőkamra alatt
- CALOUT Automatikus vízkéltávolító rendszer a bojlerrel felszerelt kombisütőknél szériatartozék, beépített extra lapos tisztítószer tartállyal a főzőkamra alatt.
- USB-csatlakozó a HACCP adatok letöltéséhez, szoftvérfrissítéshez vagy a receptek feltöltéséhez/mentéséhez.
- ECOSPEED energiamegtakarító rendszer
- ECOVAPOR víz és gőzmegtakarító rendszer
- GFT (gázüzemű) gázmegtakarító rendszer

## **ÜZEMMÓDOK:**

- Forró levegő “AUTOCLIMA”-val 30 °C - 300 °C
- Gőzpárolás, 30 °C - 130 °C (alacsony hőmérsékletű, atmoszferikus, célirányos)
- Kombinált üzemmód “AUTOCLIMA”-val 30°C - 300°C



## ÉRINTŐKÉPERNYŐS TOUCH VEZÉRLÉS

- érintőképernyős vezérlés 7” magasfelbontású képernyőn
- vezérelhető a fő, tekerőgomb segítségével is
- saját receptek akár 15 automatikus léptetésű ciklussal
- ACS (automatic cooking system) több száz előreprogramozott receptel, melyeket csupán egy gombnyomással el lehet indítani
- személyre szabható főképernyő, kedvenc receptekkel, receptgyűjtő mappákkal, stb. hogy csak az legyen kéznél ami igazán szükséges
- lehetséges a gyors, manuális irányítású főzés is
- AT-CLIMA funkció automatikus páratartalom-szabályozással
- Fast-Dry: Aktív és gyors páramentesítő rendszer.
- Autoreverse (a ventilátor forgásirányának automatikus megfordítása)
- Főzés maghőmérővel: multipoint maghőmérő (szériatartozék), (választható kiegészítők): Ø1mm tű maghőmérő vagy multimag hőmérő
- 6 sebességes ventilátor (szériatartozék)
- Multilevel - automatikus főzőrendszer több fajta étel készítésére egyszerre, melynél a kombisütő maga megmutatja, mely receptek kompatibilisek egymással, ahhoz hogy egyszerre készülhessenek, és automatikusan jelzi melyik étel, mikor, melyik sínen készül el
- Just In Time - automatikus főzőrendszer, mely a multilevelhez hasonlóan, megmutatja melyik receptek kompatibilisek egymással, és segít úgy időzíteni a főzést hogy minden étel egyszerre készüljön el. Jelez, melyik sínre mikor melyik ételt kell elhelyezni, hogy minden egyszerre készüljön el.
- További funkciók: melegentartó funkció, regeneráció, Delta T főzés, főzés vákuumban maghőmérővel, ECOSPEED, ECOVAPOR, GFT
- Kiegészítők: állvány, az állványba szerelhető extern holdomat, kondenzációs elszívóernyő, kölféle sínváltozatok, két kombisütő egymásra szerelésének lehetősége
- LCS Automatikus tisztítórendszer (szériatartozék) beépített, extra lapos tisztítószer tartállyal a főzőkamra alatt
- CALOUT Automatikus vízkőtávolító rendszer a bojlerrel felszerelt kombisütőknél szériatartozék, beépített extra lapos tisztítószer tartállyal a főzőkamra alatt.
- USB-csatlakozó a HACCP adatok letöltéséhez, szoftvérfriessítéshez vagy a receptek feltöltéséhez/mentéséhez.



## ÜZEMMÓDOK:

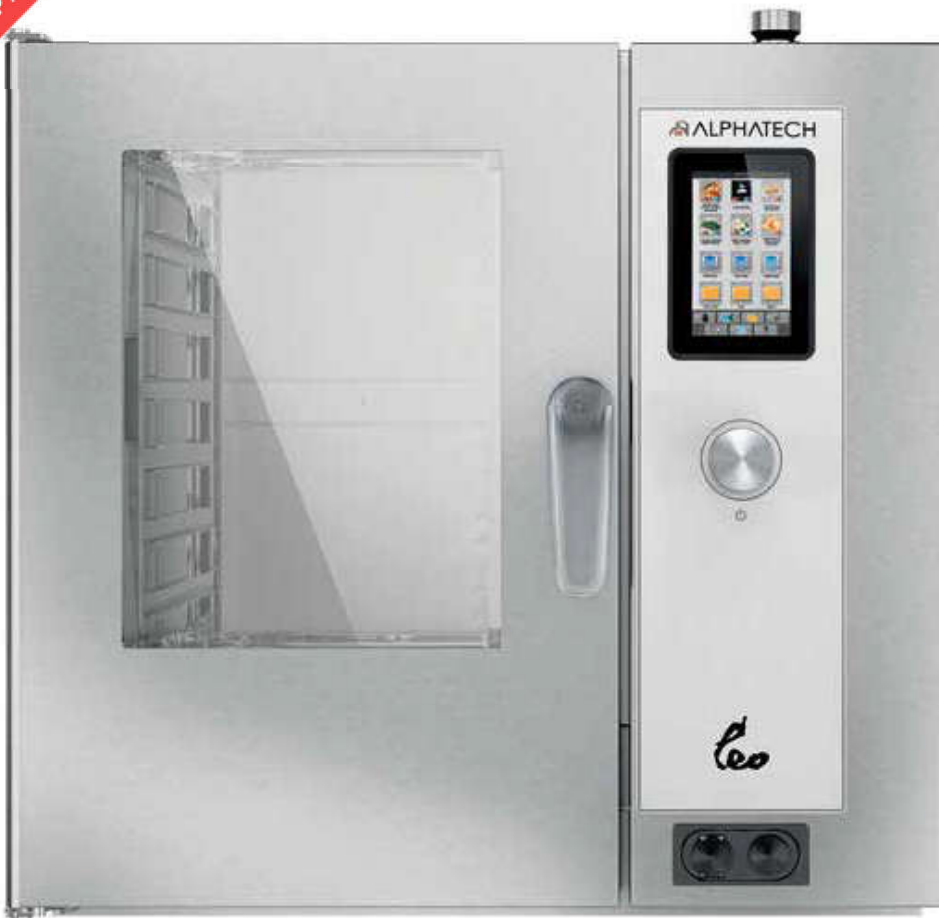
- Forró levegő “AUTOCLIMA”-val 30 °C - 300 °C
- Gőzpárolás, 30 °C - 130 °C (alacsony hőmérsékletű, atmoszferikus, célirányos)
- Kombinált üzemmód “AUTOCLIMA”-val 30°C - 300°C



## LEO KOMBINÁLT GŐZPÁROLÓ SÜTŐ 7X GN1/1

- **“T” kivitel:** nagy 7” LCD-TFT színes, nagyfelbontású érintőképernyő (leírás a 306. oldalon)
- **“S” kivitel:** digitális elektromechanikus irányítás (leírás a 305. oldalon)
- **Bojleres vagy befecskendezéses** gőzképző rendszer
- USB csatlakozóval receptek és HACCP adatok mentésére
- Minden típus kapható **gázüzemű kivitelben is,** (az árkülönbség körülbelül +15-20% a 7x GN1/1 kivitelnél)
- **50 - 120 adagra** tervezve
- **2 éves garancia az alkatrészekre**

TOP ÁR

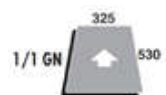


### Szériatartozék “T” kivitelben:

- LCS automatikus tisztítórendszer
- multipoint maghőmérő
- 2x rozsdamentes rost
- CALOUT vízkőeltávolító rendszer (csak bojlernél)
- ECOSPEED, ECOVAPOR és GFT (csak gáznál)

### Szériatartozék “S” kivitelben:

- 2x rozsdamentes rost
- CALOUT vízkőeltávolító rendszer (csak bojlernél)
- ECOSPEED, ECOVAPOR és GFT (csak gáznál)



Típus	ALVES071	ALBES071	ALVET071	ALBET071
Gőzképzés	befecskendezés	bojler	befecskendezés	bojler
Főzőkamra kapacitása	7 x GN 1/1 -70mm	7 x GN 1/1 -70mm	7 x GN 1/1 -70mm	7 x GN 1/1 -70mm
Méret Sz x H x M (mm)	875 x 825 x 820	875 x 825 x 820	875 x 825 x 820	875 x 825 x 820
Teljesítmény (kW)	10,5 kW - 400V	10,5 kW - 400V	10,5 kW - 400V	10,5 kW - 400V
Vezérlés	„S” kivitel	„S” kivitel	„T” kivitel	„T” kivitel
Ár €	4.160,-	4.850,-	6.350,-	7.100,-

### Választható kiegészítők (teljes árlista kérésre) :

Kat. szám	AKSC004	AKSA001	G542954	KUG-LE0101	ALCS	ANVR1	ANKC071/NPK	AMCR051E
Leírás	Ø 3mm maghőmérő	Ø 1mm maghőmérő	Kézi zuhanyfej	Állvány	Autom. mosó-rendszer	2 sebességű ventilátor	Kondenzációs elszívó	Holdomat 5xGN1/1
Típusokhoz	összes „S”	összes	összes	7x GN1/1	összes „S”	összes „S”	csak 7x GN1/1	összes
Ár €	192,-	137,-	44,-	199,-	515,-	206,-	1.720,-	1.410,-

## LEO KOMBINÁLT GŐZPÁROLÓ SÜTŐ 10X GN1/1

- **“T” kivitel:** nagy 7” LCD-TFT színes, nagyfelbontású érintőképernyő (leírás a 306. oldalon)
- **“S” kivitel:** digitális elektromechanikus irányítás (leírás a 305. oldalon)
- **Bojleres vagy befecskendezéses** gőzképző rendszer
- USB csatlakozóval receptek és HACCP adatok mentésére
- Minden típus kapható **gázüzemű kivitelben is**, (az árkülönbség körülbelül +15-20% a 7x GN1/1 kivitelnél)
- **80 - 150 adagra** tervezve
- **2 éves garancia az alkatrészekre**

leo

### Szériatartozék “T” kivitelben:

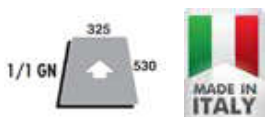
- LCS automatikus tisztítórendszer
- multipoint maghőmérő
- 2x rozsdamentes rost
- CALOUT vízkőeltávolító rendszer (csak bojlernél)
- ECOSPEED, ECOVAPOR és GFT (csak gáznál)

### Szériatartozék “S” kivitelben:

- 2x rozsdamentes rost
- CALOUT vízkőeltávolító rendszer (csak bojlernél)
- ECOSPEED, ECOVAPOR és GFT (csak gáznál)



SÜTŐK ÉS KEMENCÉK



Típus	ALVES101	ALBES101	ALVET101	ALBET101
Gőzképzés	befecskendezés	bojler	befecskendezés	bojler
Főzőkamra kapacitása	10 x GN 1/1 -70mm	10 x GN 1/1 -70mm	10 x GN 1/1 -70mm	10 x GN 1/1 -70mm
Méret Sz x H x M (mm)	930 x 825 x 1040	930 x 825 x 1040	930 x 825 x 1040	930 x 825 x 1040
Teljesítmény (kW)	16 kW - 400V	16 kW - 400V	16 kW - 400V	16 kW - 400V
Vezérlés	„S” kivitel	„S” kivitel	„T” kivitel	„T” kivitel
Ár €	5.260,-	6.360,-	7.790,-	8.820,-

### Választható kiegészítők (teljes árlista kérésre) :

Kat. szám	AKSC004	AKSA001	G542954	KUG-LEO101	ALCS	ANVR1	ANKC101/NPK	AMCR051E
Leírás	Ø 3mm maghőmérő	Ø 1mm maghőmérő	Kézi zuhanyfej	Állvány	Autom. mosórendszer	2 sebességes ventilátor	Kondenzációs elszívó	Holdomat 5xGN1/1
Típusokhoz	összes „S”	összes	összes	10x GN1/1	összes „S”	összes „S”	csak 7x GN1/1	összes
Ár €	192,-	137,-	44,-	199,-	515,-	206,-	1.720,-	1.410,-

## LEO KOMBINÁLT GŐZPÁROLÓ SÜTŐ

7x GN 2/1 / 14x GN 1/1



- **„T” kivitel:** 7” HD nagyfelbontású érintőképernyő (leírás a 306. oldalon)
- **„S” kivitel:** digitális elektromechanikus irányítás (leírás a 305. oldalon)
- **Bojleres vagy befecskendezéses** gőzképző rendszer
- Minden típus kapható **gázüzemű kivitelben** is
- 2x rozsdamentes rost
- CALOUT vízkőeltávolító rendszer (csak bojlernél)
- ECOSPEED, ECOVAPOR és GFT (csak gáznál)
- **70 - 180 adagra** tervezve
- **Szériatartozék „T”:** - LCS autom. mosórendszer  
- multipoint maghőmérő
- **2 éves garancia az alkatrészekre**



Típus	ALVES072	ALBES072	ALVET072	ALBET072
Gőzképzés	Befecskendezés	Bojler	Befecskendezés	Bojler
Főzőkamra	7x GN2/1 és 14x GN1/1 - sínkülönbség 70mm			
Méretetek SzxHxM	1170 x 895 x 820 mm			
Teljesítmény (kW)	19 kW - 400V			
Vezérlés	„S” kivitel	„S” kivitel	„T” kivitel	„T” kivitel
Ár €	6.310,-	7.470,-	8.770,-	9.990,-



## LEO KOMBINÁLT GŐZPÁROLÓ SÜTŐ

10x GN 2/1 / 20x GN 1/1

- **„T” kivitel:** 7” HD nagyfelbontású érintőképernyő (leírás a 306. oldalon)
- **„S” kivitel:** digitális elektromechanikus irányítás (leírás a 305. oldalon)
- **Bojleres vagy befecskendezéses** gőzképző rendszer
- Minden típus kapható **gázüzemű kivitelben** is
- 2x rozsdamentes rost
- CALOUT vízkőeltávolító rendszer (csak bojlernél)
- ECOSPEED, ECOVAPOR és GFT (csak gáznál)
- **150 - 300 adagra** tervezve
- **Szériatartozék „T”:** - LCS autom. mosórendszer  
- multipoint maghőmérő
- **2 éves garancia az alkatrészekre**



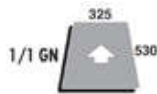
Típus	ALVES102	ALBES102	ALVET102	ALBET102
Gőzképzés	Befecskendezés	Bojler	Befecskendezés	Bojler
Főzőkamra	10x GN2/1 és 20x GN1/1 - sínkülönbség 70mm			
Méretetek SzxHxM	1170 x 895 x 1040 mm			
Teljesítmény (kW)	31 kW - 400V			
Vezérlés	„S” kivitel	„S” kivitel	„T” kivitel	„T” kivitel
Ár €	7.750,-	9.610,-	10.220,-	12.140,-

### Választható kiegészítők (teljes árlista kérésre) :

Kat. szám	AKSC004	G542954	KUG-LEO102	ALCS	ANVR1	ANKC072/NPK	ANKC102/NPK	AKMC052E
Leírás	Ø 3mm maghőmérő	Kézi zuhanyfej	Állvány	Autom. mosórendszer	2 sebességes ventilátor	Kondenzációs elszívó	Kondenzációs elszívó	Holdomat 5xGN2/1
Típusokhoz	összes „S”	összes	7x a 10x GN2/1	összes „S”	összes „S”	csak 7x GN2/1	csak 10x GN2/1	összes
Ár €	192,-	44,-	220,-	515,-	206,-	1.850,-	1.850,-	2.150,-

## LEO KOMBISÜTŐ-PÁROLÓ - 20x GN 1/1

- **„T” kivitel:** 7” HD nagyfelbontású érintőképernyő (leírás a 306. oldalon)
- **„S” kivitel:** digitális elektromechanikus irányítás (leírás a 305. oldalon)
- **Bojleres vagy befecskendezéses** gőzképző rendszer
- Minden típus kapható **gázüzemű kivitelben** is
- 2x rozsdamentes rost és szállítókoszi 20x GN1/1
- CALOUT vízkőeltávolító rendszer (csak bojlernél)
- ECOSPEED, ECOVAPOR és GFT (csak gáznál)
- **150 - 300 adagra** tervezve
- **Szériatartozék „T”:** - LCS autom. mosórendszer  
- multipoint maghőmérő
- **2 éves garancia az alkatrészekre**



Típus	ALVES201	ALBES201	ALVET201	ALBET201
Gőzképzés	Befecskendezés	Bojler	Befecskendezés	Bojler
Főzőkamra	20x GN1/1 - sínkülönbség 63mm			
Méreték SzxHxM	960 x 825 x 1810 mm			
Teljesítmény (kW)	31,8 kW - 400V			
Vezérlés	„S” kivitel	„S” kivitel	„T” kivitel	„T” kivitel
Ár €	10.770,-	12.700,-	13.370,-	15.630,-



## LEO KOMBISÜTŐ-PÁROLÓ

### 20x GN 2/1 / 40x GN 1/1

- **„T” kivitel:** 7” HD nagyfelbontású érintőképernyő (leírás a 306. oldalon)
- **„S” kivitel:** digitális elektromec irányítás (leírás a 305. oldalon)
- **Bojleres vagy befecskendezés** gőzképző rendszer
- Minden típus kapható **gázüzemű kivitelben** is
- 2x rozsdamentes rost és szállítókoszi 20x GN2/1
- CALOUT vízkőeltávolító rendszer (csak bojlernél)
- ECOSPEED, ECOVAPOR és GFT (csak gáznál)
- **300 - 500 adagra** tervezve
- **Szériatartozék „T”:** - LCS autom. mosórendszer  
- multipoint maghőmérő
- **2 éves garancia az alkatrészekre**



Típus	ALVES202	ALBES202	ALVET202	ALBET202
Gőzképzés	Befecskendezés	Bojler	Befecskendezés	Bojler
Főzőkamra	20x GN2/1 vagy 40x GN1/1 - sínkülönbség 63mm			
Méreték SzxHxM	1290 x 895 x 1810 mm			
Teljesítmény (kW)	61,8 kW - 400V			
Vezérlés	„S” kivitel	„S” kivitel	„T” kivitel	„T” kivitel
Ár €	14.940,-	17.690,-	17.990,-	21.040,-



### Választható kiegészítők (teljes árlista kérésre) :

Kat. szám	AKSC004	G542954	AKKS201	AKKS202	ALM2	ANVR1	ANKC201/NPK	ANKC202/NPK
Leírás	Ø 3mm maghőmérő	Kézi zuhanyfej	Szállítókoszi 20x GN1/1	Szállítókoszi 20x GN2/1	Autom. mosórendszer	2 sebességű ventilátor	Kondenzációs elszívó	Kondenzációs elszívó
Típusokhoz	összes „S”	összes	csak 20x GN1/1	csak 20x GN2/1	összes „S”	összes „S”	csak 20x GN1/1	csak 20x GN2/1
Ár €	192,-	44,-	1.190,-	1340,-	653,-	206,-	1.850,-	1.850,-





• STALGAST multifunkciós sütő

- Három funkcióval:
  - Statikus:** csak a felső fűtőtesttel való sütés
  - Légkeveréses:** a ventilátor fűtőtestével való sütés
  - Kombinált:** a felső és a ventilátor fűtőtestével történő sütés
- a speciális tartósíneinek köszönhetően használható úgy GN 1/1, mint 600x400 mm-es tepsikkel
- három sín párral a tepsik/rácsok számára
- egy ráccsal árban foglalt tartozékként
- 120 perces időkapcsolóval (folyamatos működéskor is beállítható)
- grillező funkcióval (a felső fűtőtestek külön vezérelhetők)
- az S960000 speciális illesztőszettel több sütő is egymásra helyezhető (max. 3)
- rozsdamentes acél ajtó és elülső oldal



SÜTŐK ÉS KEMENCÉK

• Stalgast multifunkciós sütő

Kat.sz.	S965000
Méret Sz x H x M (mm)	800x620x600
Használható tepsik	GN 1/1 a 60x40
Teljesítmény (kW)	6 kW
Csatlakozás (V)	400
Ár €	799,-

• Illesztőszett a Stalgast sütőhöz

- akár 3 sütő egymásra helyezéséhez

Kat.sz.	S960000
Ár €	86,-



**TECNODOM<sup>®</sup>** spa

**NERONE<sup>®</sup>**



**A TECNODOM TOVÁBBRA IS TELJESEN VERHETETLEN ÁRON  
KÍNÁLJA A NERONE LÉGKEVERÉSES SÜTŐKET, GŐZPÁROLÓ  
FUNKCIÓVAL VAGY ANÉLKÜL, ÉS MINDEZT OLASZ GYÁRTÁSBÓL!**



## • Légkeveréses sütő gőzpároló funkcióval

4x GN1/1 és 600x400 mm

- univerzális sínekkel GN vagy 600x400 mm tepsikre
- befecskendezéses gőzképzés
- digitális vezérlés - 9 program
- maghőmérő a sütőkamrában
- Delta T sütés
- forduló irányú ventilátor
- adagok ajánlott mennyisége: max. 35

**TECNODOM**  
refrigerazione



Típus	T745640
Főzőkamra kapacitása	4 x GN 1/1 - 60x40
Síntávolság	80 mm
Méret Sz x H x M (mm)	840 x 910 x 670
Teljesítmény (kW)	5,45
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	1.330,-



## • Légkeveréses sütő gőzpároló funkcióval

5x GN1/1 és 600x400 mm

- univerzális sínekkel GN vagy 600x400 mm tepsikre
- befecskendezéses gőzképzés
- digitális vezérlés - 9 program
- maghőmérő a sütőkamrában
- Delta T sütés
- forduló irányú ventilátor
- adagok ajánlott mennyisége: max. 45

**TECNODOM**  
refrigerazione



Típus	T745650
Főzőkamra kapacitása	5 x GN 1/1 - 60x40
Síntávolság	84 mm
Méret Sz x H x M (mm)	840 x 910 x 750
Teljesítmény (kW)	6,45
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	1.450,-



## • Legkeveréses sütő gőzpároló funkcióval

7x GN1/1 és 600x400 mm

- univerzális sínekkel GN vagy 600x400 mm tepsikre
- befecskendezéses gőzképzés
- digitális vezérlés - 9 program
- maghőmérő a sütőkamrában
- Delta T sütés
- forduló irányú ventilátor
- adagok ajánlott mennyisége: max. 65



Típus	T745670
Főzőkamra kapacitása	7 x GN 1/1 - 60x40
Síntávolság	84 mm
Méretetek Sz x H x M (mm)	840 x 910 x 930
Teljesítmény (kW)	10,7
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	1.830,-



SÜTŐK ÉS KEMENCÉK

## • Legkeveréses sütő gőzpároló funkcióval

10x GN1/1 és 600x400 mm

- univerzális sínekkel GN vagy 600x400 mm tepsikre
- befecskendezéses gőzképzés
- digitális vezérlés - 9 program
- maghőmérő a sütőkamrában
- Delta T sütés
- forduló irányú ventilátor
- adagok ajánlott mennyisége: max. 90



Típus	T745700
Főzőkamra kapacitása	10 x GN 1/1 - 60x40
Síntávolság	84 mm
Méretetek Sz x H x M (mm)	840 x 910 x 1150
Teljesítmény (kW)	12,7
Csatlakozás (V)	400 3N
Ár €	1.990,-



TOP ÁR



## Légkeveréses sütő 4x 435x350 mm

- teljes egészében rozsdamentes acél kivitel
- rozsdamentes acél sütőtér 4x 440x350-es tepsizhez
- a tepsik 84 mm-enként
- a tepsik és rácsok nem árban foglalt tartozékok
- hőmérsékletszabályozás: 280 °C-ig
- egyenletes hőmérséklet a sütőtér minden részén a két motornak és két ventilátornak köszönhetően
- biztonsági termosztáttal
- igény szerint rendelhető oldalra nyíló ajtóval is
- kapható digitális vezérléssel és digitális termosztáttal is
- tepsik nélkül
- GN2/3 edények használatához szükséges a T113116 rács!
- folyamatos üzemeltetésre nem alkalmas!

**TEGNODOM**

Kat.sz.	T745510
Méret SzxHxM (mm)	589 x 663 x 580
Kamra mérete SzxHxM (mm)	464 x 420 x 370
Kapacitás	4 x 435x350 mm
Edénytávolság (mm)	84
Teljesítmény (kW)	3,15
Csatlakozás (V)	230
Ár €	424,-

SÜTŐK ÉS KEMENCÉK

TOP ÁR



## Légkeveréses sütő 4x GN 1/1

- teljes egészében rozsdamentes acél kivitel
- rozsdamentes acél sütőtér 4x GN1/1 tepsizhez
- a tepsik 84 mm-enként
- a tepsik és rácsok nem árban foglalt tartozékok
- hőmérsékletszabályozás: 280 °C-ig
- egyenletes hőmérséklet a sütőtér minden részén a két motornak és két ventilátornak köszönhetően
- biztonsági termosztáttal
- igény szerint rendelhető oldalra nyíló ajtóval is
- kapható digitális vezérléssel és digitális termosztáttal is
- tepsik nélkül
- folyamatos üzemeltetésre nem alkalmas!

**TEGNODOM**

Kat.sz.	T745500
Méret SzxHxM (mm)	686 x 660 x 580
Kamra mérete SzxHxM (mm)	560 x 420 x 370
Kapacitás	4 x GN 1/1
Edénytávolság (mm)	84
Teljesítmény (kW)	3,15
Csatlakozás (V)	230
Ár €	540,-



# TEPLOVZDUŠNÉ RÚRY NERONE

## • Légkeveréses sütő 600x400 mm

- rozsdamentes acél kivitel
- rozsdamentes acél sütőtér
- 3x 600x400-as tepsiz
- a tepsik 84 mm-enként
- a tepsik és rácsok nem árban foglalt tartozékok
- hőmérséklet szabályozás: 280 °C-ig
- azonos hőmérséklet a sütőtér minden részén a két motornak és két ventilátornak köszönhetően
- biztonsági termosztáttal
- igény szerint rendelhető oldalra nyíló ajtóval is
- kapható digitális vezérléssel és digitális termosztáttal is
- tepsik nélkül
- folyamatos üzemeltetésre nem alkalmas!



### TECNODOM

Kat.sz.	T745520
Méret SzxHxM (mm)	775 x 700 x 560
Kamra mérete SzxHxM (mm)	650 x 460 x 350
Kapacitás	3 x 600x400
Edénytávolság (mm)	84
Teljesítmény (kW)	3,15
Csatlakozás (V)	230
Ár €	595,-

## • Tepsik és rácsok

- a teljes tepsiz és rács kínálatunk a 3-9. oldalon található

Kat.sz.		Sz mm	H mm	M mm	Ár €
S115040	GN2/3 tepsiz	354	325	40	7,40
S105041	zománcozott tepsiz	354	325	40	7,90
T113116	rács T745510-hez	440	350	-	24,10

Kat.sz.		Sz mm	H mm	M mm	Ár €
S111040	GN1/1 tepsiz	530	325	40	9,60
S101021	zománcozott tepsiz	530	325	10	8,80
H808429	teflon tepsiz	530	325	10	20,30
S103115	GN1/1 rács	530	325	-	11,90

Kat.sz.		Sz mm	H mm	M mm	Ár €
H808207	alumínium tepsiz	600	400	20	15,40
H808238	bagett rács	600	400	40	38,-
S103644	rozsdamentes rács	600	400	-	16,90



SÜTŐK ÉS KEMENCÉK



## EKO mikrohullámú sütő



- 900 W-os magnetron
- 25 l-es űrtartalom
- rozsdamentes acél kivitel
- 5 teljesítményfokozat
- 0 - 30 perces időkapcsoló
- forgó tányér
- kiolvasztás
- belső méretek: 342x364x232 mm
- folyamatos üzemeltetésre nem alkalmas



Kat.sz.	S775002
Méretetek SzxHxM (mm)	483 x 420 x 281
Kamra méretek SzxHxM (mm)	340 x 345 x 230
Kapacitás (liter)	25
Magnetronok (db)	1
Teljesítmény (kW)	900
Csatlakozás (V)	230
Ár €	138,-

## EKO DIGITAL mikrohullámú sütő



- 1000 W-os magnetron (1500 W összteljesítmény)
- 25 l-es űrtartalom
- rozsdamentes acél kivitel
- digitális vezérlés
- 1 - 40 perces időkapcsoló
- 3 teljesítményfokozat
- programozható: 30 program és 10 nyomógomb 3 teljesítményfokozattal
- kiolvasztás
- belső méretek: 330x340x220 mm
- folyamatos üzemeltetésre nem alkalmas

Kat.sz.	R775012
Méretetek SzxHxM (mm)	510 x 430 x 310
Kamra méretek SzxHxM (mm)	330 x 340 x 220
Kapacitás (liter)	25
Magnetronok (db)	1
Teljesítmény (kW)	1500
Csatlakozás (V)	230
Ár €	228,-



## PROFI GN 2/3 mikrohullámú sütő

- 1000 W-os magnetron (1600 W összteljesítmény)
- 30 l-es űrtartalom (2/3 GN)
- rozsdamentes acél kivitel
- időkapcsoló
- 5 teljesítményfokozat
- kiolvasztás
- belső méretek: 350x357x230 mm



Kat.sz.	R775020
Méreték SzxHxM (mm)	542 x 461 x 329
Kamra méretek SzxHxM (mm)	350 x 357 x 230 (2/3GN)
Kapacitás (liter)	30
Magnetronok (db)	1
Teljesítmény (kW)	1600
Csatlakozás (V)	230
Ár €	359,-

## ULTRA HIGH POWER mikrohullámú sütő

- 2x magnetron (3200 W összteljesítmény)
- 35 l-es űrtartalom (2/3 GN)
- közttes polccal
- rozsdamentes acél kivitel
- digitális vezérlés
- programozható: 100 program és 10 nyomógomb 5 teljesítményfokozattal
- időkapcsoló (max. 60 perc)
- 5 teljesítményfokozat
- kiolvasztás
- belső méretek: 360x400x228 mm



Kat.sz.	R775060
Méreték SzxHxM (mm)	570 x 512 x 370
Kamra méretek SzxHxM (mm)	360 x 400 x 228 (2/3GN)
Kapacitás (liter)	35
Magnetronok (db)	2
Teljesítmény (kW)	3200
Csatlakozás (V)	230
Ár €	935,-



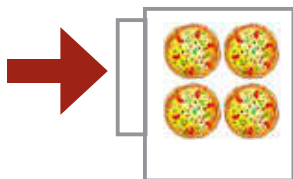
- pizzasütő kemencék 14 mm vastag alsó samott béléssel
- 4 vagy 6 db 35 cm átmérőjű pizzához
- külön kapcsolható felső és alsó fűtőtetek
- kontrolhőmérővel a sütőtérben
- rozsdamentes acél kivitel

- belső megvilágítással
- belső méretek: 70x70 cm, ill. 105x70 cm
- hőmérséklet: 0 - 500°C
- teljesítmény: 5 kW, ill. 7,6 kW
- rendelhető 9 darab pizzát befogadó változatban is

ÚJONSÁG



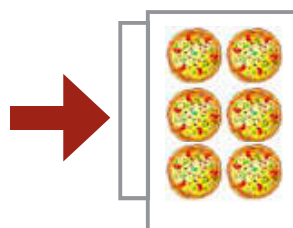
- XL 4 pizzasütő kemence  
- Kapacitás: 4x pizza Ø 35 cm-ig



Kat.sz.	B781504
Külső méretek SzxHxM (mm)	950 x 760 x 330
Kamra méretek SzxHxM (mm)	700 x 700 x 140
Hőmérséklet (°C)	50÷500
Teljesítmény (kW)	5
Csatlakozás (V)	400
Súly (kg)	75
Ár €	520,-



- XL 6 pizzasütő kemence  
- Kapacitás: 6x pizza Ø 35 cm-ig



Kat.sz.	B781516
Külső méretek SzxHxM (mm)	1285 x 755 x 330
Kamra méretek SzxHxM (mm)	1050 x 700 x 140
Hőmérséklet (°C)	50÷500
Teljesítmény (kW)	7,6
Csatlakozás (V)	400
Súly (kg)	95
Ár €	875,-



- Rendelhető kialakítások és tartozékok

- minden oldalról samott béléssel
- PREMIUM kivitel, jobb kamra szigeteléssel, négyzetes nyílással és megerősített pántokkal

- Állvány

Kat.sz.	KUG-FF4	KUG-FF6
Köv. típusokhoz	B781504	B781516
Ár €	215,-	230,-



- pizzasütő kemencék 14 mm vastag alsó samott béléssel
- 8 vagy 12 db 35 cm átmérőjű pizzához
- külön kapcsolható felső és alsó fűtőtestek
- kontrolhőmérővel a sütőtérben
- rozsdamentes acél kivitel

- belső megvilágítással
- belső méretek: 70x70 cm, ill. 105x70 cm
- hőmérséklet: 0 - 500°C
- teljesítmény: 10 kW, ill. 15,2 kW
- rendelhető 9 darab pizzát befogadó változatban is

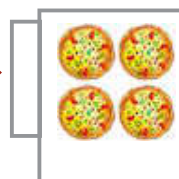


Kat.sz.	B781508	<b>TOP ÁR</b>
Külső méretek SzxHxM (mm)	950 x 760 x 590	
Kamra méretek SzxHxM (mm)	2x 700 x 700 x 140	
Hőmérséklet (°C)	50÷500	
Teljesítmény (kW)	10	
Csatlakozás (V)	400	
Súly (kg)	140	
Ár	870,-	
€		

### • XL 8 pizzasütő kemence

- Kapacitás: 8x pizza Ø 35 cm-ig

# 2x

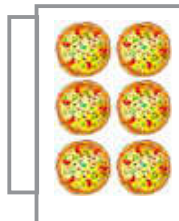


Kat.sz.	P781522	<b>TOP ÁR</b>
Külső méretek SzxHxM (mm)	1285 x 755 x 590	
Kamra méretek SzxHxM (mm)	2x 1050 x 700 x 140	
Hőmérséklet (°C)	50÷500	
Teljesítmény (kW)	15,2	
Csatlakozás (V)	400	
Súly (kg)	180	
Ár	1.240,-	
€		

### • Pizzapéc XL 12 do šírky

- Kapacitás: 12x pizza Ø 35 cm-ig

# 2x



### • Állvány

Kat.sz.	KUG-FF4	KUG-FF4
Köv. típusokhoz	B781508	B781522
Ár €	215,-	230,-

### • Rendelhető kialakítások és tartozékok

- minden oldalról samott béléssel
- PREMIUM kivitel, jobb kamra szigeteléssel, négyzetes nyílással és megerősített pántokkal



*Giotto*



*Evolution*

BEMUTATJUK A LEGMAGASABB MINŐSÉGET KÉPVISELŐ **CUPPONE** TELJES KÍNÁLATÁT. A LEGIGÉNYESEBBEK SZÁMÁRA, AKIK ISMERIK A VALÓDI OLASZ PIZZA TITKAIT, ÉS ELSŐRENDŰ SZINVLONALAT KERESNEK.

*Gas*



*Michelangelo*



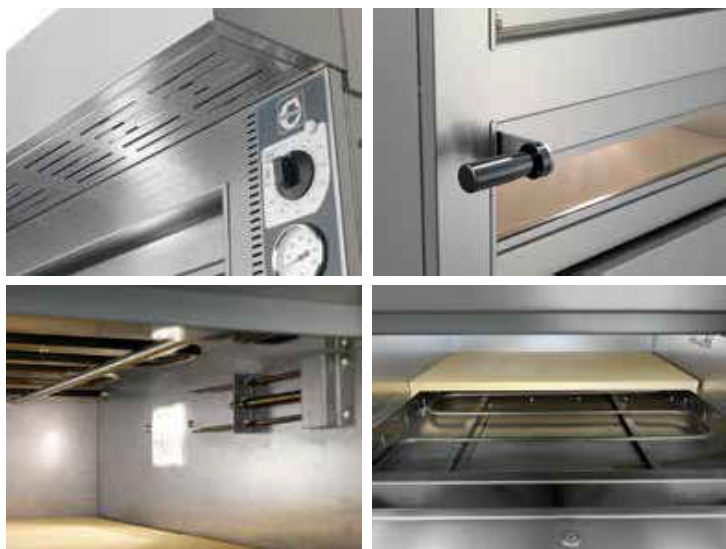


## CUPPONE PIZZASÜTŐ KEMECÉK

*Tiziano*

- pizzasütő kemence igényeseknek
- TIZIANO pizzasütő kemence elérhető áron, az egyik legmagasabb minőséget képviselő gyártótól
- kiváló minőség nagyobb terheléshez
- nagy, panoráma üveges ajtó
- extra magas sütőtérrel – 720x720x160 mm
- rozsdamentes acél elülső oldal
- rendelhető más méretekkel is

THE MASTERS  
OF ITALIAN  
EXCELLENCE



- TIZIANO egy- és kétkamrás pizzasütő kemence

Kat.sz.	C781504	C781508
Pizzák száma (db)	4x Ø 36 cm	8x Ø 36 cm
Sütőterek száma (db)	1	2
Külső méretek SzxHxM (mm)	1000 x 860 x 390	1000 x 860 x 690
Belső méretek SzxHxM (mm)	720 x 720 x 140	2x 720 x 720 x 140
Teljesítmény (kW)	5,2	10,4
Csatlakozás (V)	400	400
Súly (kg)	116	180
Ár €	1.140,-	2.090,-

teljes árlista kérésre!

## Donatello

THE MASTERS  
OF ITALIAN  
EXCELLENCE

- pizzasütő kemence igényeseknek
- DONATELLO pizzasütő kemence elérhető áron, az egyik legmagasabb minőséget képviselő gyártótól
- kiváló minőség maximális terheléshez
- digitális vezérlés a pontos hőmérséklet beállításához
- halogén izzós megvilágítás
- nagy, panoráma üveges ajtó
- extra magas sütőtérrel – 720x720x150 mm
- teljes egészében rozsdamentes acél kivitel
- rendelhető más méretekben is



SÜTŐK ÉS KEMENCÉK

- DONATELLO egykamrás pizzasütő kemence

Kat.sz.	C781604	C781606	C781607
Pizzák száma (db)	4x Ø 36 cm	6x Ø 36 cm	6x Ø 36 cm
Sütőterek száma (db)	1	1	1
Külső méretek SzxHxM (mm)	1150 x 1060 x 430	1150 x 1420 x 430	1510 x 1060 x 430
Belső méretek SzxHxM (mm)	720 x 720 x 140	720 x 1080 x 140	1080 x 720 x 140
Teljesítmény (kW)	5,8	8,4	8,6
Csatlakozás (V)	400	400	400
Súly (kg)	125	156	170
Ár €	1.980,-	2.740,-	2.990,-



Választható kiegészítők:

(teljes árlista kérésre) :

- DONATELLO kétkamrás pizzasütő kemence

Kat.sz.	C781608	C781612	C781613
Pizzák száma (db)	8x Ø 36 cm	12x Ø 36 cm	12x Ø 36 cm
Sütőterek száma (db)	2	2	2
Külső méretek SzxHxM (mm)	1150 x 1060 x 780	1150 x 1420 x 780	1510 x 1060 x 780
Belső méretek SzxHxM (mm)	720 x 720 x 140	720 x 1080 x 140	1080 x 720 x 140
Teljesítmény (kW)	11,6	16,8	17,2
Csatlakozás (V)	400	400	400
Súly (kg)	191	256	274
Ár €	3.450,-	4.600,-	5.100,-

- digitális vezérlésű felső és alsó fűtőtestek
- állvány kerekkel vagy kerek nélkül
- dagasztó gép betolásához kialakított állvány
- elszívó ernyő, digitális vezérlésű motorral vagy motor nélkül



Digitális hőmérséklet szabályozás „CD” (standard)



Digitális vezérlésű hőmérséklet szabályozás, külön szabályozható alsó/felső fűtőtest, programozható üzemmódokkal „D” (felár ellenében)



A teljes CUPPONE pizzakemence és kiegészítők árlistáját kérje értékesítőjénél!



*Pizziform*



*Silea*