



Ofen-Continent

Starterpakete

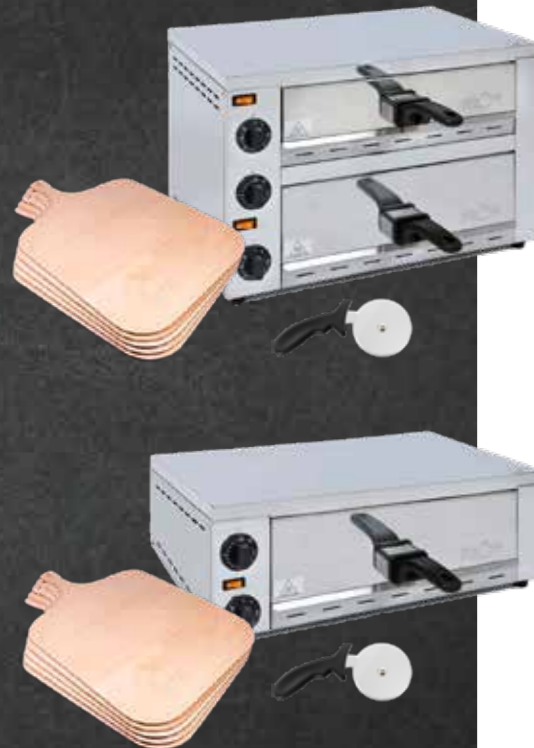
Unsere Elektro-Öfen heizen innerhalb in kurzer Zeit auf die maximale Temperatur. So lassen sich etwa 20 Tiefkühlpizzen oder -flammkuchen innerhalb einer Stunde aufbacken. Durch die besonders designten Schubfächer mit handlichem Griff lassen sich die Fächer mit dem Rost vollständig entnehmen. So können Sie die Flammkuchen leicht servieren und die Backkammern lassen sich schnell und einfach reinigen.

Starterpaket „Big“ für den leichten Einstieg

Artikelnr. ##500	1 x Doppelofen Profi mit 2 Fächern
	10 x Servierbretter oval, Holz mit Griff
	1 x Rollmesser Chromstahl / Kunststoffgriff

Starterpaket „Small“ für den leichten Einstieg

Artikelnr. ##20	1 x Einzelofen Profi mit einem Fach
	5 x Servierbretter oval, Holz mit Griff
	1 x Rollmesser Chromstahl / Kunststoffgriff



Schnellbackofen, Typ Profi

schnelles Aufbacken – besonders geeignet für TK-Flammkuchen

Artikelnr. 6100	Doppelofen Profi mit 2 Fächern, Edelstahl
	Außenmaße (B/T/H, ohne Griffe): 48 x 35 x 35,6 cm
	Gewicht: 16 kg
	Anschlusswert: 2,26 KW/230 V



Schnellbackofen, Typ Profi (Einzelofen)

schnelles Aufbacken – besonders geeignet für TK-Teigplatten

Artikelnr. 6101	Einzelofen Profi mit 2 Fächern, Edelstahl
	Außenmaße (B/T/H, ohne Griffe): 48 x 35 x 20,7 cm
	35 (ohne Griff) x 18,2 cm
	Gewicht: 9 kg
	Anschlusswert: 1,13 KW/230 V



Backofen mit Steinboden, Typ FC11 (MIT GLASFENSTER)

schnelles Aufbacken – besonders geeignet für TK-Teigplatten

Artikelnr. 6084	Doppelofen mit 2 Fächern & Sichtfenster, Edelstahl
	Außenmaße: (B/T/H): 51 x 59 x 35 cm
	Innenmaße: 35 x 41 x 7,5 cm pro Backkammer
	Gewicht: 30 kg
	Anschlusswert: 3,5 KW/230 V



Backofen mit Steinboden, Typ F1 (MIT GLASFENSTER)

schnelles Aufbacken – besonders geeignet für Teigplatten

Artikelnr. 6086	Doppelofen mit 2 Fächern & Sichtfenster, Edelstahl
	Außenmaße: (B/T/H): 51 x 59 x 21 cm
	Innenmaße: 35 x 41 x 7,5 cm
	Gewicht: 20 kg
	Anschlusswert: 1,8 KW/230 V

