

# Zubereitung Heiß Preparation Hot



PF 6004 L



**NEW** 


## Heißluftofen mit Beschwadung Modell PF 6004 L


- Material: Edelstahl
- 4 Einschübe: B 442 x T 325 mm oder 2/3 GN
- Einschubhöhe: 75 mm
- Timer: 0 - 120 Min.
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Serienmäßig mit zwei Motoren
- Touch Bedienung
- Vorheizung, 3 Garphasen
- 99 Programme
- **info** Humidity Injection, Reverse Air flow, Humidity Regulation
- Für z. B. 9 x 4 Gebäckstücke pro Blech
- Festwasseranschluss 3/4"
- Bleche sind separat erhältlich, siehe Seite 201

## Convection Oven with Humidification Model PF 6004 L

- *Material: stainless steel*
- *For 4 trays: W 442 x D 325 mm or 2/3 GN*
- *Distance between trays: 75 mm*
- *Timer: 0 - 120 min*
- *Halogen interior light*
- *Two motors*
- *Touch operation*
- *Pre-heating, 3 Cooking phases*
- *99 Programs*
- **info** *Humidity Injection, Reverse Air flow, Humidity Regulation*
- *For 9 x 4 pastry pieces per tray*
- *Connection to water supply 3/4"*
- *Trays available separately, see page 201*

 230 V - 1 Ph - 3,3 kW  47

 +30 / +260

 B 600 x T 675 x H 535 mm

PF 6004 L

Bestell Nr. Order No. 424-1421  
EAN Code 4017337 424191



PF 8004 L



**NEW** 


## Heißluftofen mit Beschwadung Modell PF 8004 L


- Material: Edelstahl
- 4 Einschübe: B 600 x T 400 mm oder 1/1 GN
- Einschubhöhe: 75 mm
- Timer: 0 - 120 Min.
- Halogen-Innenbeleuchtung
- Serienmäßig mit zwei Motoren
- Touch Bedienung
- Vorheizung, 3 Garphasen
- 99 Programme
- **info** Humidity Injection, Reverse Air flow, Humidity Regulation
- Für z. B. 12 x 4 Gebäckstücke pro Blech
- Festwasseranschluss 3/4"
- Bleche sind separat erhältlich, siehe Seite 201

## Convection Oven with Humidification Model PF 8004 L

- *Material: stainless steel*
- *For 4 trays: W 600 x D 400 mm or 1/1 GN*
- *Distance between trays: 75 mm*
- *Timer: 0 - 120 min*
- *Halogen interior light*
- *Two motors*
- *Touch operation*
- *Pre-heating, 3 Cooking phases*
- *99 Programs*
- **info** *Humidity Injection, Reverse Air flow, Humidity Regulation*
- *For 12 x 4 pastry pieces per tray*
- *Connection to water supply 3/4"*
- *Trays available separately, see page 201*

 400 V - 3 Ph - 6,5 kW  65

 +30 / +260

 B 800 x T 760 x H 535 mm

PF 8004 L

Bestell Nr. Order No. 424-1392  
EAN Code 4017337 037278