

backmax (łatwe w czyszczeniu
przyjemne w obsłudze



GMBH & CO KG
GASSNER



sterowanie manualne



łatwo wymienne oświetlenie halogenowe



wielofunkcyjne podstawy



backmax 343 DP

- piec sterowany mikroprocesorem z możliwością zestawiania
- niezwykle łatwa obsługa za pomocą wielofunkcyjnego pokrętki, wyświetlacza oraz inteligentna obsługa z poziomu menu
- automatyczne otwieranie drzwi
- zintegrowany 4-litrowy zbiornik na wodę, wskaźnik braku wody
- łatwe w czyszczeniu podwójne szyby z mechanizmem zatraskiwania
- całkowicie zaokrąglona, higieniczna część grzewcza
- łatwo zdejmowalne blachy do pieczenia
- okap, funkcja ponownego opiekania, złącze szeregowo
- możliwość zestawiania, oraz na życzenie bezpośredniego podłączenia do wody
- 30 pięciofazowych programów pieczenia, przy każdej fazie możliwość ustawienia czasu pieczenia, temperatury, liczby obrotów wentylatora, nawilżania oraz momentu zatrzymania wentylatora.

Nietypowe kolory na zamówienie*, zmiany techniczne zastrzeżone

Informacje szczegółowe	wymiary zewnętrzne (szer./gł./wys.) w mm	Zasilanie	3 Blachy	Waga
	600 x 680 x 530	230 V / 50 Hz 3,8 W	440 x 340 mm	55 kg



Zintegrowany pojemnik na wodę



Lada preparacyjna z 2 miskami



Higieniczna część grzewcza

Możliwość indywidualnego zestawiania

Wymagane miejsce: jedyne 0,4m²

backsystem

do indywidualnego zestawiania

łatwe w czyszczeniu
przyjemne w obsłudze

01 Okap

02 Backmax 343 DP

30 pięcioletnich programów pieczenia,
czas pieczenia, temperatura, nawilżanie,
liczba obrotów oraz zatrzymanie wentylatora,
3 blachy 34 x 44cm

podłączenie do prądu: 230V/50Hz 3,2kW

wersja z zawiasem drzwi po lewej lub prawej stronie

03 Piec do gotowania na parze

Pow. pieczenia 350 x 350mm

Podłączenie do prądu 230V/50Hz 600W

wersja z zawiasem drzwi po lewej lub prawej stronie

04 Lada do krojenia z wyjmowanymi szufladami ze

stali nierdzewnej i deską do krojenia z poliamidu

05 Piec do pizzy

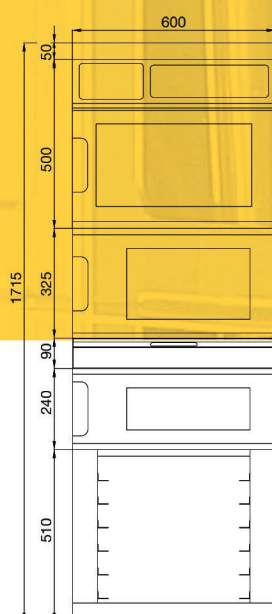
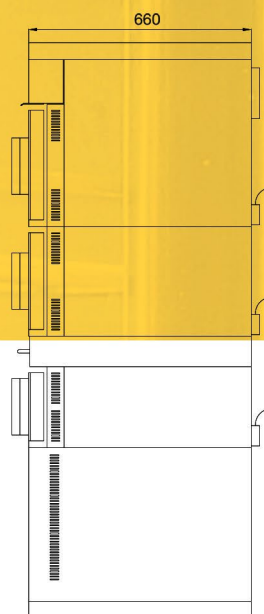
Pow. pieczenia 350 x 350mm

Podłączenie do prądu 230V/50Hz 600W

wersja z zawiasem drzwi po lewej lub prawej stronie

06 Podstawa pod piec

12 Blachy do pieczenia 34 x 44cm



01 Okap

02 Backmax 343 DP

03 Piec do wątrobianki

04 Lada do krojenia z wyjmowanymi szufladami ze stali nierdzewnej i deską do krojenia z poliamidu

05 Piec do pizzy

06 Podstawa pod piec



Wysuwana lada do krojenia



Podwójne, łatwe w czyszczeniu drzwi

backsystem

backmax

Elegancki piec konwekcyjny do wypieku pieczywa prosto z pieca

Podstawa pod piec



Podstawa pod piec (1)



Podstawa pod piec (3)
z ladą na składniki

Podstawa pod piec (1) Półka piętrowa

Wymiary (szer./gł./wys.) w mm	600 x 690 x 300
Prowadnice na blachy	6 (2 x 3)
Lada preparacyjna:	brak

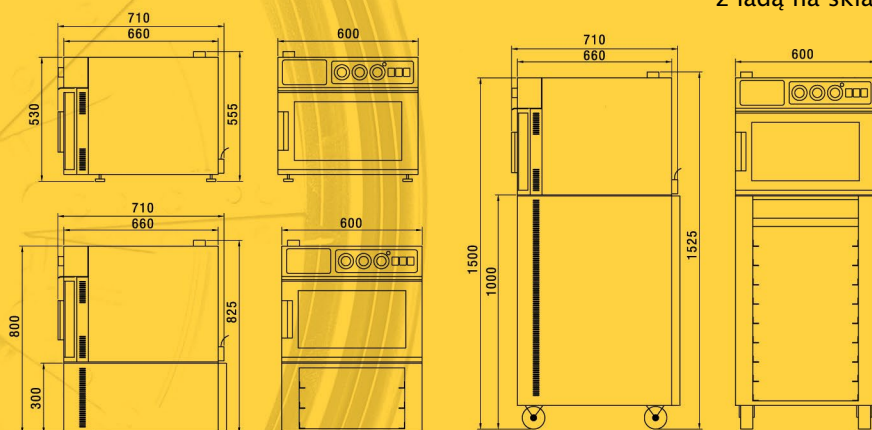
Podstawa pod piec (2) Podstawa pod piec na kółkach

Wymiary (szer./gł./wys.) w mm	600 x 690 x 1000
Prowadnice na blachy	20 (2 x 10)
Lada preparacyjna:	brak

Podstawa pod piec (3) Podstawa pod piec na kółkach

Wymiary (szer./gł./wys.) w mm	600 x 690 x 1000
Prowadnice na blachy	16 (2 x 8)
Lada preparacyjna:	<ul style="list-style-type: none">Lada preparacyjna: tak, na życzenie z ladą na składniki w zestawie – na 6 pojemników

Podstawa pod piec (3)
z ladą na składniki



Dystrybucja i serwis na terenie Polski:
ESPIGA Zbigniew Łucjanek
ul. Lotnicza 51
05-090 Raszyn

