

RENGOCAR OVEN

BY RENGOCAR

TWEE PIZZA'S IN SLECHTS TWEE MINUTEN

een signaal zodra de tijd verstreken is. Hij is eenvoudig bedienbaar en doordat de afzuiging voorzien is van een carbonfilter ook nog eens vrij van geur- en damp hinder. Het terugverdieneffect van dit apparaat is zeer groot. Deze pizza-oven is dus zeer geschikt voor de snackbars, pastabars, frituur- en broodjeszaken, restaurants of andere (mobiele) horecagelegenheden.

Deze revolutionaire oven biedt dezelfde kwaliteit pizza als de traditionele houtoven. Binnen 2 minuten kunt u de klant voorzien van 2 overheerlijke pizza's. Maar de oven is ook perfect geschikt voor de bereiding van aardappelschijfjes, gevulde olijven, platte broodjes, gegrilde groenten, etc. De oven geeft

Lengte: 63 cm.
Diepte: 45 + 10 cm.
Hoogte: 49 cm.
Gewicht: 46 kg.
Materiaal: RVS
Afmeting compartiment: 41 x 3 x 9 cm.

Spanning: 230 Volt
Temperatuur: max. 450 graden
Verbruik stand-by: 1000 Watt
Verbruik 1e etage: 1300 Watt
Maximaal verbruik: 2550 Watt
Opwarmtijd 10 min.

PRIJS € 2.250,- (excl. 21% BTW)

