



Oris

Made in Switzerland

Mehrzweck-Konditoreibackofen

fb backöfen



Mehrzweck-Konditoreibackofen

Ausstattung der Backöfen

- Fassade und Seitenwände sind aus geschliffenem Chrom-Nickel-Stahl
- jeder Herd ist ein für sich abgeschlossener, gut isolierter, vollwertiger Backofen
- Innenbeleuchtung
- doppelwandige Türenisolierung
- regulierbarem Dampfabzug
- Breite, Tiefe und Höhe der Herde können frei gewählt werden
- Herde von 150 bis 300mm Höhe
- zweistufige Ober- und Unterhitze

Steuerung der Backöfen

- versenkte Bedienelemente
- der Elektroschaltkasten ist im Ofen eingebaut (mit Sicherungen)
- Hauptanschluss direkt zum Ofen
- auf Wunsch Anschlussreduktion nach Mass

Einsatz in

- Konditoreien
- Confiserien
- Bäckereien
- Cafes
- Tea-Rooms
- Restaurants
- Kantinen
- Spitälern
- Fast-Food-Betriebe

Verwendung für

- Kleingebäck
- Brot



Backofensteuerung T800

Die Temperatur kann über einen Analog-, Digitalregler oder eine Folientastatur eingestellt werden. Die Heizungsstärke wird mittels Stufenschalter bzw. Pictotasten eingestellt. Die Bedienelemente können rechts, links oder über dem Ofen angebracht werden.



Steuerung mit Analog-, Digitalregler



Auf Wunsch auch mit Glastüren

Bestimmung der Ofengrösse

		Euro-Norm		Gastro-Norm	
Herdbreite	[cm]	62	122	55	110
Ofenbreite (+67)	[cm]	129	189	122	177
Herdtiefe	[cm]	85 - 200		70 - 200	
Ofentiefe (+70)	[cm]	155 - 270		140 - 270	
Herdhöhen	[cm]	15 - 30 (frei wählbar)		15 - 30 (frei wählbar)	
Ofenhöhe	[cm]	65 - 225		65 - 225	
Anzahl Herde		1 - 5 (frei wählbar)		1 - 5 (frei wählbar)	
Backfläche		1 - 4 EN Bleche		1 - 4 GN Bleche	

Mass- und Konstruktionsänderungen vorbehalten



fb backöfen ag | CH-4410 Liestal | Eichenweg 1

Telefon +41 61/9013594 | Fax +41 61/9012530 | info@fb-backoefen.ch | www.fb-backoefen.ch