

NEU !



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

ÖFEN ZUM REGENERIEREN UND TEMPERATUR HALTEN

TEMP ↑ UP

Jetzt auch in 230 V erhältlich

1 – EINFACHE INSTALLATION

- Funktioniert mit einer einphasigen Standardstromversorgung von 230 V, sodass eine sofortige und unkomplizierte Inbetriebnahme ohne spezielle Installation möglich ist.
- Fügt sich harmonisch in alle beruflichen Umgebungen ein, einschließlich solcher mit leichter oder standardmäßiger Infrastruktur.

2- WIRTSCHAFTLICH UND NACHHALTIG

- Zeigt einen optimierten Energieverbrauch dank präziser Temperaturregelung und einer Leistung, die perfekt auf den tatsächlichen Bedarf abgestimmt ist.
- Das robuste Design, das für eine schnelle Wartung konzipiert ist, garantiert eine außergewöhnliche Langlebigkeit und einen stets optimalen Betrieb.

3- VIELSEITIGKEIT UND FLEXIBILITÄT

- Ideal für Gemeinschaftsverpflegung, Satellitenküchen, Caterer oder Fastfood-Restaurants. Er erfüllt effizient die Anforderungen von Profis.
- Erhältlich in erhöhten oder freistehenden Ausführungen, passt er sich flexibel an alle Ihre Räume und Ihre Organisation an.

4- EINWANDFREIE HYGIENE

- Vollständige Einhaltung der HACCP-Normen dank eines Designs, das eine vollständige Reinigung ermöglicht und somit täglich für einwandfreie Hygiene sorgt.

5- SCHNELLE UND GLEICHMÄSSIGE REGENERIERUNG

- Dank seiner belüfteten Heiztechnologie sorgt er für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Garraum und somit für ein konstantes Ergebnis.
- Er erwärmt alle Arten von Speisen präzise und bewahrt dabei Geschmack, Textur und Nährwert.

6- ZEITERSPARNIS UND PRODUKTIVITÄTSSTEIGERUNG

- Schnelles Aufheizen dank optimierter Leistung, wodurch die Vorheizzeit verkürzt und der Arbeitsablauf in der Küche beschleunigt wird.
- Einfache und intuitive Programmierung für sofortige Handhabung, zuverlässige Nutzung und maximale Effizienz zu jeder Zeit.



- 10 Ebenen



- 7 Ebenen



- 5 Ebenen

