

BAKE OFF

I T A L I A N A

S E R I E B A R B A K E



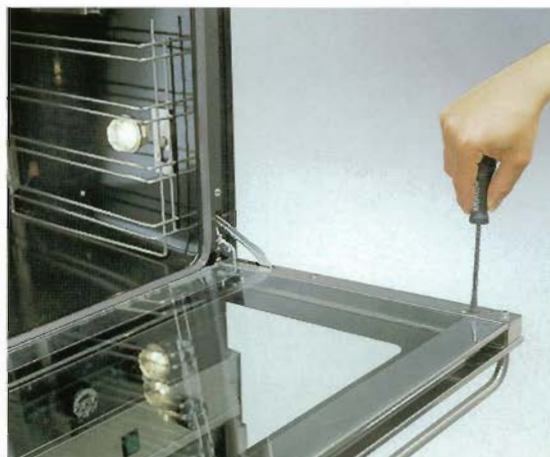
- Forni elettrici ventilati per pane e pasticceria
- Hornos electricos ventilados para pan y pasteleria
- Convection electric ovens for bread and pastry


APEX
 BAKERY EQUIPMENT
www.apex-equip.com
 888-571-3599

Forni elettrici ventilati per pane e pasticceria

Hornos electricos ventilados para pan y pasteleria

Convection electric ovens for bread and pastry



Doppio vetro, facile pulizia
Doble cristal, facil limpiadura
Double glasses, easy cleaning



Studio S. Grafica (PM) Stampex GEA/Pirella

CARATTERISTICHE TECNICHE

DATOS TECNICOS · TECHNICAL DATA

Modello Modelo Model	Dimensioni esterne Medidas externas External dimensions			Dimensioni teglie Dimensiones bandejas Trays sizes	N. teglie N. bandejas N. trays	Potenza Potencia Power consumption kW	Peso Peso Weight
	Larghezza Anchura Width	Profondità Profundidad Depth	Altezza Altura Height				
Barbake Midi	60	56	56	GN 3/4 43.5 x 31.5	4	2.5	38
Barbake Maxi	90	70	50	40 x 60	4	5.7	62
Lievitatore Midi	60	50	87	GN 3/4 43.5 x 31.5	8	0.8	29
Lievitatore Maxi	90	67	87	40 x 60	16	1.2	52

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. Las medidas y los datos técnicos son aproximados.
The sizes and specifications are approximate.

La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso. La empresa se reserva de hacer modificaciones sin previo aviso. The firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice.