



Pizza Favourite



*AB Borås Ugntjänst
Sweden*

Pizza Favourite

Är ugnen som gör pizzabaket till en glädje. Pizza Favourite är framtagen för att även den kräsna bagaren skall bli tillfredställd.

Hög Standard

Pizza Favourite är utrustad med takkåpa, utdragbar avlastningshylla, tjocka stenhärdar, stabil lucka med tjockt värmereflekterande glas. Elektronikstyrd med digital visning och turbofunktion, samt inbyggd extra frontvärme.

Utvändigt är ugnen klädd i rostfritt vilket gör att den är lätt att hålla ren.

Utförande

Alla ugnar är mycket välisolerade. Detta för att erhålla en låg strålnings- värme, vilket ger dig som användare en behagligare arbetsmiljö. En god isolering innebär också en lägre energiförbrukning. Vilket i sin tur ger er en bättre driftsekonomi.

Belysning

Pizza Favourite har en mycket bra belysning, från båda sidor. (PZ 4, en sida)



Elektronikstyrd

Pizza Favourite är elektronikstyrd och arbetar på ett ekonomiskt sätt. Varje däck regleras separat med tre reglage över, under och frontvärme. Det gör att ugnen har en mycket jämn värmefördelning.

Turbofunktion

Turbofunktionen träder automatiskt in vid uppstart av ugnen. Den går även att koppla in och ur manuellt. Det förenklar arbetet vid toppbelastningar, då man behöver full effekt.

Ekonomi

Ugnen är utrustad med 120 mm tjock isolering. Tack vare den har vi en jämn värme, samt en låg energiförbrukning. Den elektronisktstyrda reglering gör också att ugnen arbetar ekonomiskt.

Imkåpa

Favourite levereras med en imkåpa, för anslutning till lokalt utsug.

Modulbyggd

Pizza Favourite är en modulbyggd ugn. Vilket medför att det går att bygga på ugnen upp till tre däck om man börjat i liten skala. En modulbyggd ugn går dessutom lätt att ta in i delar om det är trångt.

Tillvalsutrustning

Nedre avlastningshylla mellan benen, för tex pizza- kartonger. Elektroniskt veckour.

Fem storlekar

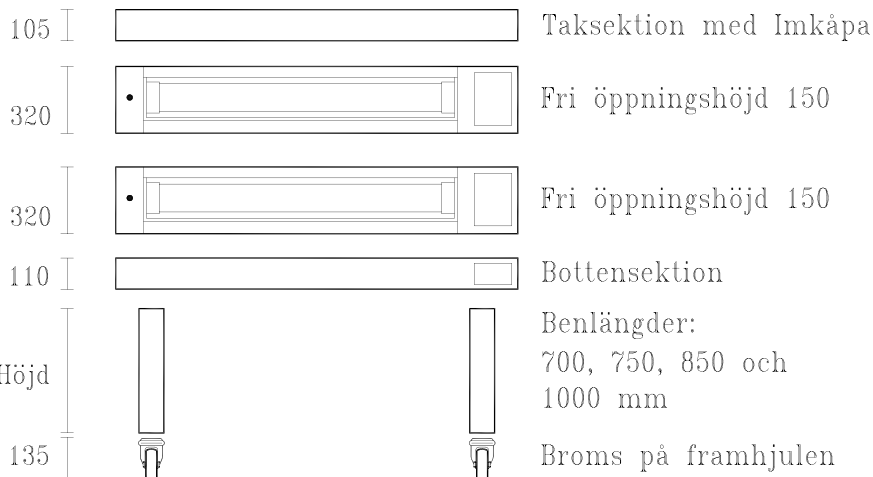
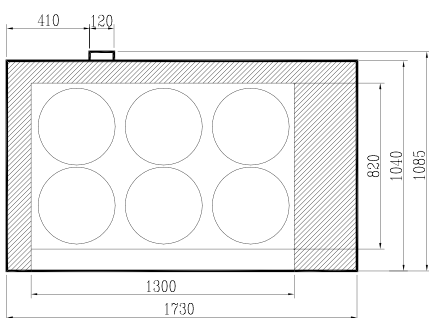
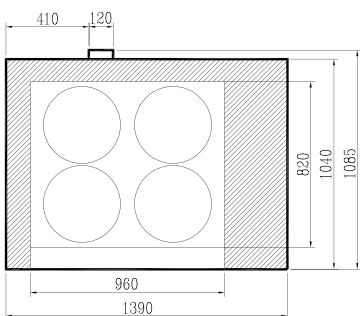
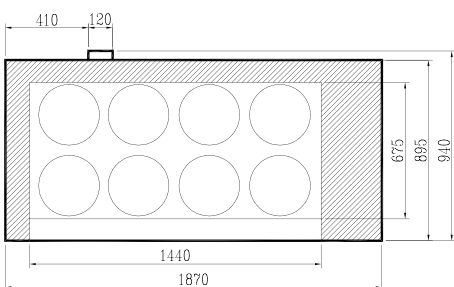
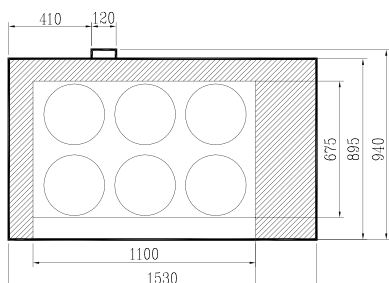
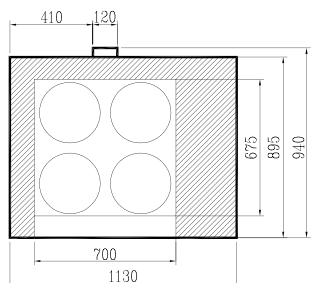
Ugnen kan levereras i fem olika storlekar, vilka kan ses på broschyrens sista sida. Allt efter dina egna önskemål.

Stabila Ben

Ugnen levereras med rostfria ben utrustade med svängbara länkhjul. De främre hjulen är låsbara.



Pizza Favourite
Ugnen för Pizzabagaren



Effekt/Ugnsrum, kW

	220V	380V	400V	415V
4 Pizzor	5,5	5,0	5,5	6,0
4 Piz./stor	7,8	7,1	7,8	8,4
6 Pizzor	7,8	7,1	7,8	8,4
6 Piz./stor	10,5	9,5	10,5	11,3
8 Pizzor	9,5	8,6	9,5	10,2

I standard utförande:

- Rostfri beklädnad runt om
- Separat styrning av varje däck
- Steglösa reglage av front-, över- och undervärme
- Turbofunktion
- Digital temperaturvisning
- Avlastningshylla
- Rostfria ben med hjul, varav två låsbara
- Stabil lucka med värme-reflekterande glas
- Imkåpa
- Dubbelsidig belysning
- Modulbygd
- Fem storlekar



Tillvalsutrustning:

- Nedre avlastningshylla
- Elektroniskt veckour



AB Borås Ugntjänst
 Kypered 3
 S-504 90 Borås, Sweden
 Tel. +46 (0)33-243108, 243120
 Fax +46 (0)33-243108
 Email abbu@telia.com
www.abbusweden.com