BAKE OFF ITALIANA

NUOVA SERIE BARBAKE

- Forni elettrici a convezione per pane, pasticceria e gastronomia
- Electric convection ovens for bakery, pastry and food stores
- Elektrischer Heissluft öfen für Bacherei, Konditorei und Gastronomie
- Fours a convection electrique pour boulangerie, patisserie et gastronomie
- Hornos a conveccion electrico para panaderia, pasteleria y gastronomía
- Электрические конвекционные печи для приготовления хлеба и выпечки специализированных продуктовых магазинов

NUOVA SERIE BARBAKE

Barbake propone una linea di forni a convezione progettati per la cottura di brioches, pizzette, torte, pasticceria varia, pane fresco, surgelato o precotto. Questi forni trovano la loro ideale collocazione in supermercati, ristoranti, bar, snack-bar, pizzerie, paninoteche e self-service.

Barbake is a range of convection ovens designed to cook croissants, mini-pizzas, cakes, pastries, and fresh, frozen or pre-cooked bread. These ovens are the ideal solution in supermarkets, restaurants, snack-bars, pizza parlours, sandwich bars and self-service outlets.

Barbake stellt eine Linie Konvektionsöfen vor, die zum Backen von Brioches, kleinen Pizzas, Torten, verschiedenem Gebäck, frischem, gefrorenem und vorgebackenem Brot entwickelt wurde. Diese Öfen sind ideal für Supermärkte, Restaurants, Bars, Snackbars, Pizzerias, und Self-service.

Barbake propose une ligne de fours convection conçus pour la cuisson des viennoiseries, petites pizzas, tartes, gâteaux, pain frais, surgelé ou précuit.
Ces fours trouvent leur emploi idéal dans les supermarchés, restaurants, bars, snack-bars, pizzerias, sandwicheries et self-service.

Barbake propone una línea de hornos a convección proyectados para preparar bollería, pizzette, tartas, repostería, pan fresco, congelado o precocido.
Estos hornos hallan su ubicación ideal en supermercados, restaurantes, bares, snack-bar, pizzerías, bocaterías y autoservicios.

Barbake представляет серию конвекционных печей для выпечки булочек, пиццы, тортов, различных кондитерских изделий, замороженного или свежего хлеба, полуфабрикатов. Эти печи идеально походят для установки в супермаркетах, ресторанах, барах, пиццериях, закусочных и магазинах самообслуживания.

Strumentazione a 20 programmi

Control panel at 20 programs

Geräteausstattung 20 Programme

Système de contrôle 20 programmes

Panel de 20 programas

Панель управления на 20 программ с пиктограммами

CARATTERISTICHE TECNICHE
TECHNICAL DATA · BETRIEBSEIGENSCHAFTEN · DONNÉES TECHNIQUES
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · Технические характеристики

BARBAKE MINI

Forno elettrico a convezione · 4 teglie · 440x350 mm
Electric convection oven · 4 trays · 440x350 mm
Elektrischer convection Ofen · 4 Bleche · 440x350 mm
Four a convection electrique · 4 plaques · 440x350 mm
Horno a conveccion electrico · 4 bandejas · 440x350 mm
Электрическая конвекционная печь модель на 4 противня размером · 440x350 *мм*

Dimensioni esterne External dimensions · Außenmaße Dimensions exterieures · Dimensiones externas *Габариты*	mm *мм*	L · Д 605 P · Ш 670 H · B 650
Dimensioni teglie Trays sizes · Maße der Bleche Dimensions plaques · Dimensión de las bandejas · *Размер противней*	mm *мм*	440x350 17"x13,5"
Numero teglie N. trays · N. Bleche · N. plaques N. bandejas · *Количество противней*	n. *шт*	4
Potenza Power consumption · Leistung Puissance · Potencia · *Мощность*	kW *кВт*	3
Peso Weight · Gewicht Poids · Peso · *Вес*	kg *кг*	50

BARBAKE MAXI

Forno elettrico a convezione · 4 teglie · 400x600 mm
Electric convection oven · 4 trays · 400x600 mm
Elektrischer convection Ofen · 4 Bleche · 400x600 mm
Four a convection electrique · 4 plaques · 400x600 mm
Horno a conveccion electrico · 4 bandejas · 400x600 mm
Электрическая конвекционная печь модель на 4 противня размером · 400x600 *мм*

Dimensioni esterne External dimensions · Außenmaße Dimensions exterieures · Dimensiones externas *Габариты*	mm *мм*	L · Д 830 P · Ш 730 H · B 650
Dimensioni teglie Trays sizes · Maße der Bleche Dimensions plaques · Dimensión de las bandejas · *Размер противней*	mm *мм*	400x600 16"x24"
Numero teglie N. trays · N. Bleche · N. plaques N. bandejas · *Количество противней*	n. *шт*	4
Potenza Power consumption · Leistung Puissance · Potencia · *Мощность*	kW *кВт*	6,5
Peso Weight · Gewicht Poids · Peso · *Вес*	kg *кг*	82

Le misure e i dati tecnici non sono impegnativi. La Ditta si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative senza alcun preavviso.
The sizes and specifications are approximate. The firm reserves the right to bring whatever modifications without any notice.
Maße und technische Eigenschaften sind nicht bindend. Die Firma behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung verbessernde Änderungen vorzunehmen.
Les dimensions et les données techniques ne sont pas contraignantes. La maison se réserve le droit de faire des modifications améliorantes sans aucun préavis.
Las medidas y los datos técnicos no son definitivos. La Empresa se reserva el derecho de aportar mejoras sin preaviso.

Janna/Pn · Stampa Sa.Ge. Print/Pn · 09.06

BAKE OFF ITALIANA

BAKE OFF ITALIANA srl
Via Castelbolognesi, 6
Zona P.M.I.
44044 Ferrara · Italy

Telefono 0532 732333·732338
Telefax 0532 730589
www.bakeoff.it
commerciale@bakeoffitaliana.it