

BANQUET LINE

FOURS DE REMISE EN TEMPERATURE - ARMOIRES DE MAINTIEN - ARMOIRES CHAUDES
REGENERIERGERÄTE - WARMHALTEGERÄTE - WÄRMESCHRÄNKE

BANQUET
LINE



FR - DE

MADE IN ITALY

BANQUET LINE

EUROPROJET a associé ses fours à une vaste gamme de cellules de lavage, de armoires de maintien et de régénérateurs. Il est désormais possible de conserver ou de reporter les aliments à la température d'exercice en conservant intact l'arôme.

INDEX

Introduction	2
<i>Einführung</i>	
Index	3
<i>Index</i>	
Modèles REGEN	4
<i>Modelle REGEN</i>	
Légende du bandeau de commande	
<i>Zeichenerklärung Bedienblende</i>	5
Caractéristiques techniques	
<i>Technische Merkmale</i>	6
Données techniques	
<i>Technische Daten</i>	
REGEN06	8
REGEN10	9
REGEN20	10
Accessoires	
<i>Zubehör</i>	11
Modèles BANQ	12
<i>Modelle BANQ</i>	
Légende du bandeau de commande	
<i>Zeichenerklärung Bedienblende</i>	13
Caractéristiques techniques	
<i>Technische Merkmale</i>	14
Données techniques	
<i>Technische Daten</i>	
BANQ06	16
BANQ12	17
BANQ22	18
Modèles LEV	19
<i>Modelle LEV</i>	
Légende du bandeau de commande	
<i>Zeichenerklärung Bedienblende</i>	19
Données techniques	
<i>Technische Daten</i>	
LEV10U	20
LEV200	21
LEVFD	22
LEVFDVE	22
Plaques et grilles	23
<i>Pans and grids</i>	

EUROPROJET présente sa nouvelle ligne de produit: **LES RÉGÉNÉRATEURS DE TEMPÉRATURE**

Basses consommations et haut rendement au service de la restauration collective

Qu'est-ce qu'un régénérateur de température?

Le régénérateur de température est un appareil conçu et réalisé exclusivement pour reporter à leur température (+65°C) des produits déjà cuits et précédemment surgelés à -18°C ou réfrigérés à +3°C.

Pourquoi acheter un régénérateur de température?

Dans le domaine de la restauration collective, le processus de régénération occupe une partie importante du cycle de production. Est ainsi né **LE RÉGÉNÉRATEUR DE TEMPÉRATURE** qui grâce à de simples caractéristiques de fabrication permet:

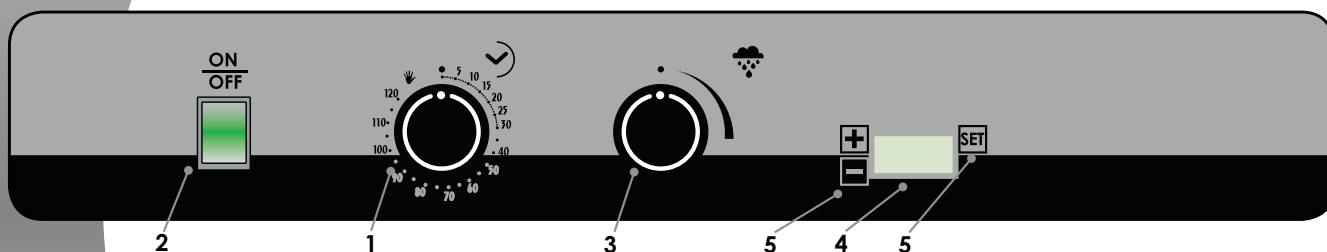
- facilité d'entretien.
- basses consommations.
- bas prix d'achat.
- sectorialisation et optimisation du processus de production.

Le tout naturellement se traduit en une réduction des coûts et des gains économiques.

En particulier les appareils de la ligne REGEN, grâce à **l'expertise technique** élevée de Foinox, sont en mesure de garantir un processus de régénération, sur assiette, plat à four ou bac, selon de hauts standards de qualité et selon les temps et les quantités définies par les normes les plus sévères.



Types de commandes *Steuerungsarten*



Légende du bandeau de commande

- 1) MANETTE DE PROGRAMM. DU TEMPS
- 2) BOUTON ON/OFF
- 3) MANETTE HUMIDIFI.MANUELLE
- 4) AFFICHEUR DE TEMPÉRATURE
- 5) BOUTONS DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE

Zeichenerklärung Bedienblendes

- 1) DREHSCHALTER EINST. DER ZEIT
- 2) TASTE ON/OFF
- 3) DREHSCHALTER MANUELLE BEFEUCHT.
- 4) TEMPERATURDISPLAY
- 5) TASTEN TEMPERATUREINSTELLUNG

Caractéristiques techniques

Technische Merkmale



6 La chambre de cuisson a été conçue en adoptant un design arrondi dans la partie frontale. Ceci afin de garantir une diffusion de la chaleur plus rapide et uniforme et de faciliter le nettoyage pour une hygiène plus sûre.

Der Innenraum wurde mit einem runden Design, ohne inneren Ränder. Diese Eigenschaft sichert sowohl größere Geschwindigkeit als auch Gleichförmigkeit in der Verbreitung der Hitze und einer größeren Bequemlichkeit der Reinigung für die zuverlässige Hygiene.

L'humidificateur manuel offre un contrôle et une répartition optimale de l'eau pulvérisée, très important pour les cuissons délicates et uniformes.

Der manuelle Befeuchter sichert kontrollierten und optimalen nebulized Wasservertrieb, der ein Müssen für feine Nahrungsmittel und sogar Kochen ist.



- 1** **Vanne papillon** pour l'évacuation immédiate de la vapeur excessive.
Drosselklappe für die sofortige Ableitung überschüssigen Dampfes.



- 2** Équipé avec échelle porte plaque pour la gastronomie et la pâtisserie.

Serienmäßig mit blechaufлагeschielen für gastronomie und konditorei versehen.



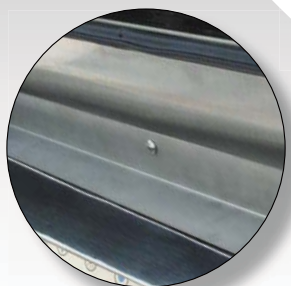
- 3** **Joint** en une seule pièce amovible.

*Abnehmbare **Dichtung** aus einem einzigen Stück.*



- 4** **Porte:** constituée d'une double vitre trempée avec chambre d'air afin de maintenir basse la température externe de celle-ci.
 L' interstice peut inspecté afin de permettre un nettoyage complet.

***Tür:** doppelte, gehärtete Glasscheibe mit Luftzwischenraum, um die Aussentemperatur des Glases niedrig zu halten.
 Für eine umfassende Reinigung kann der Zwischenraum geöffnet werden.*



- 5** Récupérateur de condensation d'eau.

Kondensatauffangwanne.

Données techniques

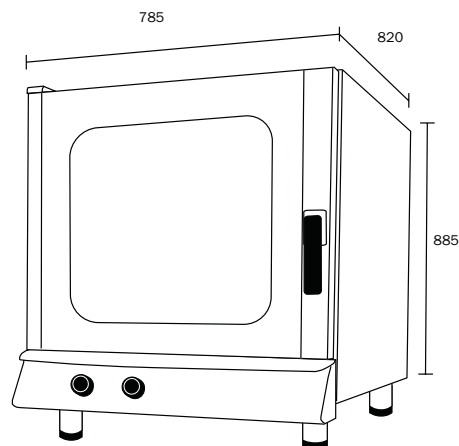
Technische Daten

REGEN06

Supports de grille fixes de série
Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 785x820x885xh



Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	6 x GN1/1 - 6 x (600x400 mm)
Distance entre les plats / Blechabstand	GN 65 mm - PASTRY 55 mm
Dimensions chambre / Backraumgrösse	L. 645 / P. 410 / H. 485mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V
Puissance / Stärke	kW 6
Température d'exercice / Betriebstemperatur	60°C-160°C
Minuteur / Timer	120'
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 70 - 95
Rendement à la température de +3°C à +65°C en 40'* / Arbeitsleitung ab +3°C bis C 65°C in 40'*	Kg 6
Rendement à la température de -18°C à +65°C en 75' / Arbeitsleitung ab -18° bis C 65°C in 75'*	Kg 10

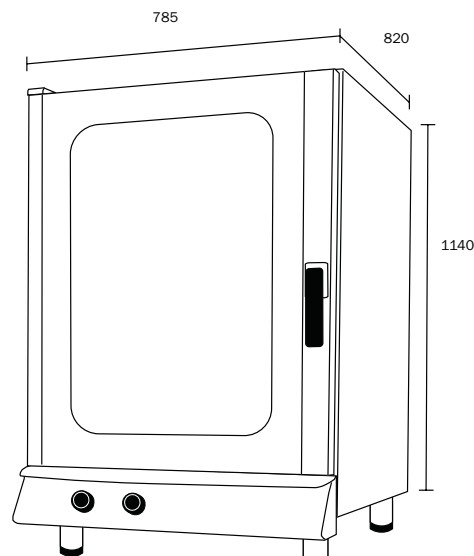
*Sur assiette ou sur plaque maximum 2,5 kg chacun / Auf dem Teller oder Blechen max 2,5 Kg. jeder
Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

REGEN10

Supports de grille fixes de série Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 785x820x1140h



Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	10 x GN1/1 - 10 x (600x400 mm)
Distance entre les plats / Blechabstand	GN 65 mm - PASTRY 55 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 645 / P. 410 / H. 735mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V
Puissance / Stärke	kW 12
Température d'exercice / Betriebstemperatur	60°C-160°C
Minuteur / Timer	120'
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 90 - 105
Rendement à la température de +3°C à +65°C en 40'* / Arbeitsleistung ab +3°C bis C 65°C in 40'*	10,5 Kg
Rendement à la température de -18°C à +65°C en 75' / Arbeitsleistung ab -18° bis C 65°C in 75'*	17,5 Kg

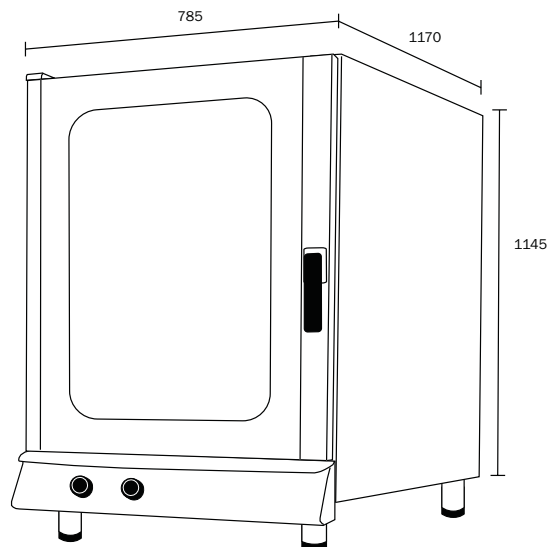
*Sur assiette ou sur plaque maximum 2,5 kg chacun / Auf dem Teller oder Blechen max 2,5 Kg. jeder
Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

REGEN20

Supports de grille fixes de série Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 785x1170x1145h



Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	20 x GN1/1 - 10 x GN 2/1
Distance entre les plats / Blechabstand	GN 65 mm - PASTRY 55 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 645 / P. 735 / H. 735mm
Voltage / Spannung	3N-AC 400V
Puissance / Stärke	kW 18
Température d'exercice / Betriebstemperatur	60°C-160°C
Minuteur / Timer	120'
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 125 - 155
Rendement à la température de +3°C à +65°C en 40'* / Arbeitsleistung ab +3°C bis C 65°C in 40'*	Kg 15
Rendement à la température de -18°C à +65°C en 75' / Arbeitsleistung ab -18° bis C 65°C in 75'*	Kg 25

*Sur assiette ou sur plaque maximum 2,5 kg chacun / Auf dem Teller oder Blechen max 2,5 Kg. jeder
Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

Accessoires

Zubehör

SUPPORT HALTERUNG



Support
Halterung

PORTE- PLATS À FOUR BLECHTRÄGER



Porte-plats pour supports
Blechträger für Halterungen

ARMOIRES DE MAINTIEN WARMHALTEGERÄTE

Qu'est-ce qu'un appareil de maintien de la température?

C'est un appareil qui permet de maintenir les aliments à peine cuits ou régénérés à la température de service (+65°C).

Pourquoi acheter un appareil de maintien de la température?

Les appareils de maintien de la température de la ligne BANQUET ont été conçus pour offrir aux professionnels de la grande restauration un instrument qui permet :

- De conserver les aliments à la température de service souhaitée **sans d'importances dépenses d'énergie**;
- De maintenir **délicate et homogène la cuisson** des aliments grâce aux élevées caractéristiques de fabrication et au bac interne pour l'humidification,
- Un **facile transport** grâce aux grandes roulettes, aux solides poignées ergonomiques et aux pratiques pare-chocs en caoutchouc présents sur les quatre côtés.



Was ist ein Temperiergerät?

Dieses Gerät gestattet es, gerade gegarte und aufgewärmte Speisen auf der gewünschten Verzehrtemperatur zu halten (+65°C).

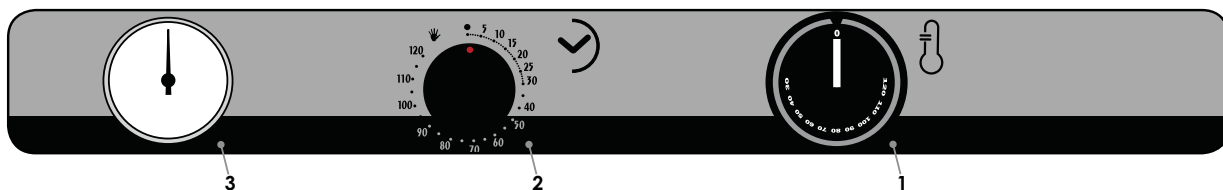
Warum sollte ich ein Temperiergerät kaufen?

Die Temperiergeräte der Linie BANQUET wurden entwickelt, um den Profis der Großgastronomie ein Instrument zu bieten, das:

- Speisen ohne großen Energieaufwand auf der gewünschten **Verzehrtemperatur halten kann**;
- dafür sorgt, dass die Speisen, dank ausgezeichneter Konstruktionsmerkmale und der internen Schale für die Befeuchtung, **schonend und gleichmäßig gegart bleiben**.
- sich dank großer Räder, starker, ergonomisch geformter Griffe und eines praktischen Gummi-Stoßschutzes an allen vier **Seiten leicht transportieren lässt**.

Types de commandes

Steuerungsarten



Légende du bandeau de commande

- 1) MANETTE DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE
- 2) MANETTE DE PROGRAMM. DU TEMPS
- 3) THERMOMÈTRE

Zeichenerklärung Bedienblendes

- 1) DREHSCHALTER TEMPERATUREINSTELLUNG
- 2) DREHSCHALTER EINST. DER ZEIT
- 3) THERMOMETER

Caractéristiques techniques

Technische Merkmale



Porte en acier double épaisseur
avec haut niveau d'isolation.

Hochisolierende Stahlklappe.

Joint en une seule pièce amovible.

Abnehmbare Dichtung aus einem
einzigem Stück.



- 1** **Panneau de commandes** avec manettes ergonomiques pour en faciliter l'utilisation.

Farbiges Bedienfeld mit ergonomischen Drehknöpfen für einen einfachen Gebrauch.



- 2** **Grands poignées ergonomiques** qui rendent le transport plus facile.

Ergonomischer Griff für einen leichten Transport.



- 3** **Bac** intérieur pour l'humidification.

Innerer Stahlbehälter für die Befeuchtung.



- 4** **Butoir** en gomme sur les 4 angles.

Plastikstoßstangen auf jeder Seite.



- 5** **Roulettes en gomme** à haute fluidité.

Gummiräder für reibungslosen Ablauf.

Données techniques

Technische Daten

BANQ06

Supports de grille fixes de série
Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
Maße
mm 655x590x1005h



Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	6 x GN1/1
Distance entre les plats / Blechabstand	107 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 535 / P. 395 / H. 700mm
Voltage / Spannung	230V - 50Hz
Puissance / Stärke	kW 2,5
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 52 - 62

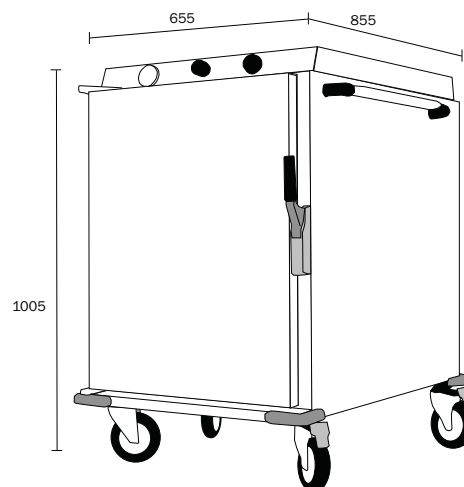
Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

BANQ12

Supports de grille fixes de série
Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions
 Maße
 mm 655x855x1005h



Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	12 x GN1/1 - 6 x GN2/1
Distance entre les plats / Blechabstand	107 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 535 / P. 703 / H. 700mm
Voltage / Spannung	230V - 50Hz
Puissance / Stärke	kW 2,5
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 82 - 97

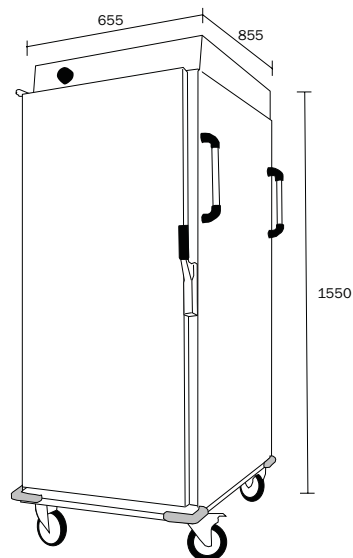
Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

BANQ22

Supports de grille fixes de série Serienmäßig feste Rosthalterungen



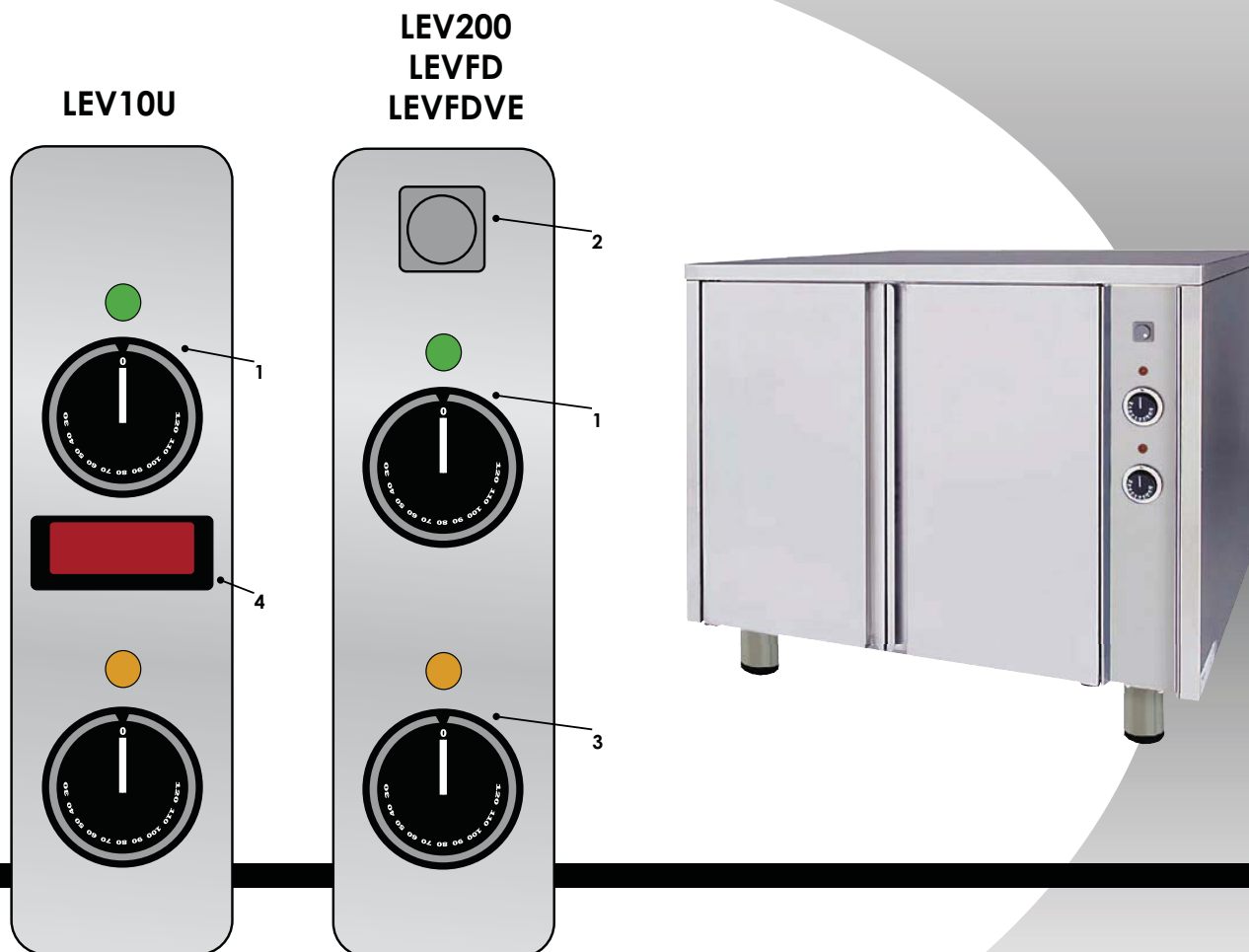
Dimensions
Maße
mm 655x855x1550h



Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	22 x GN1/1 - 11 X GN2/1
Distance entre les plats / Blechabstand	107 mm
Dimensions chambre / Backraumgröße	L. 535 / P. 703 / H. 1240 mm
Voltage / Spannung	230V 50Hz
Puissance / Stärke	kW 2,5
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 110 - 120

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

ARMOIRES CHAUDES - WÄRMESCHRÄNKE



Légende du bandeau de commande

- 1) MANETTE DE PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE
- 2) BOUTON ON/OFF
- 3) MANETTE HUMIDIFI.MANUELLE
- 4) THERMOMÈTRE

Zeichenerklärung Bedienblendes

- 1) DREHSCHALTER TEMPERATUREINSTELLUNG
- 2) TASTE ON/OFF
- 3) DREHSCHALTER MANUELLE BEFEUCHT.
- 4) THERMOMETER

Données techniques

Technische Daten

LEV10U

Supports de grille fixes de série
Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions / Maße	L. 900 / P. 850 / H. 790 mm
Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	10 x GN1/1 - 10 X 600X400
Distance entre les plats / Blechabstand	85 mm
Voltage / Spannung	3N - AC400V
Puissance / Stärke	kW 3,9
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 61 - 81

Pour modèles: FM60, FM100, MM60, MM100, LC06, LC10, LCM06, LCM10, LP40 et LP 80
für Modelle: FM60, FM100, MM60, MM100, LC06, LC10, LCM06, LCM10, LP40 und LP 80.

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

LEV200

Supports de grille fixes de série
Serienmäßig feste Rosthalterungen



Dimensions / Maße	L. 900 / P. 1130 / H. 805 mm
Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	7 x GN2/1 - 7 X GN1/1
Distance entre les plats / Blechabstand	76 mm
Voltage / Spannung	AC230 -50Hz
Puissance / Stärke	kW 2,5
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 85 - 110

Pour modèles: FC200, MM200 et FM200.
 für Modelle: FC200, MM200 und FM200.

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

LEVFD

LEVFDVE

Supports de grille fixes de série
Serienmäßig feste Rosthalterungen



LEVFD

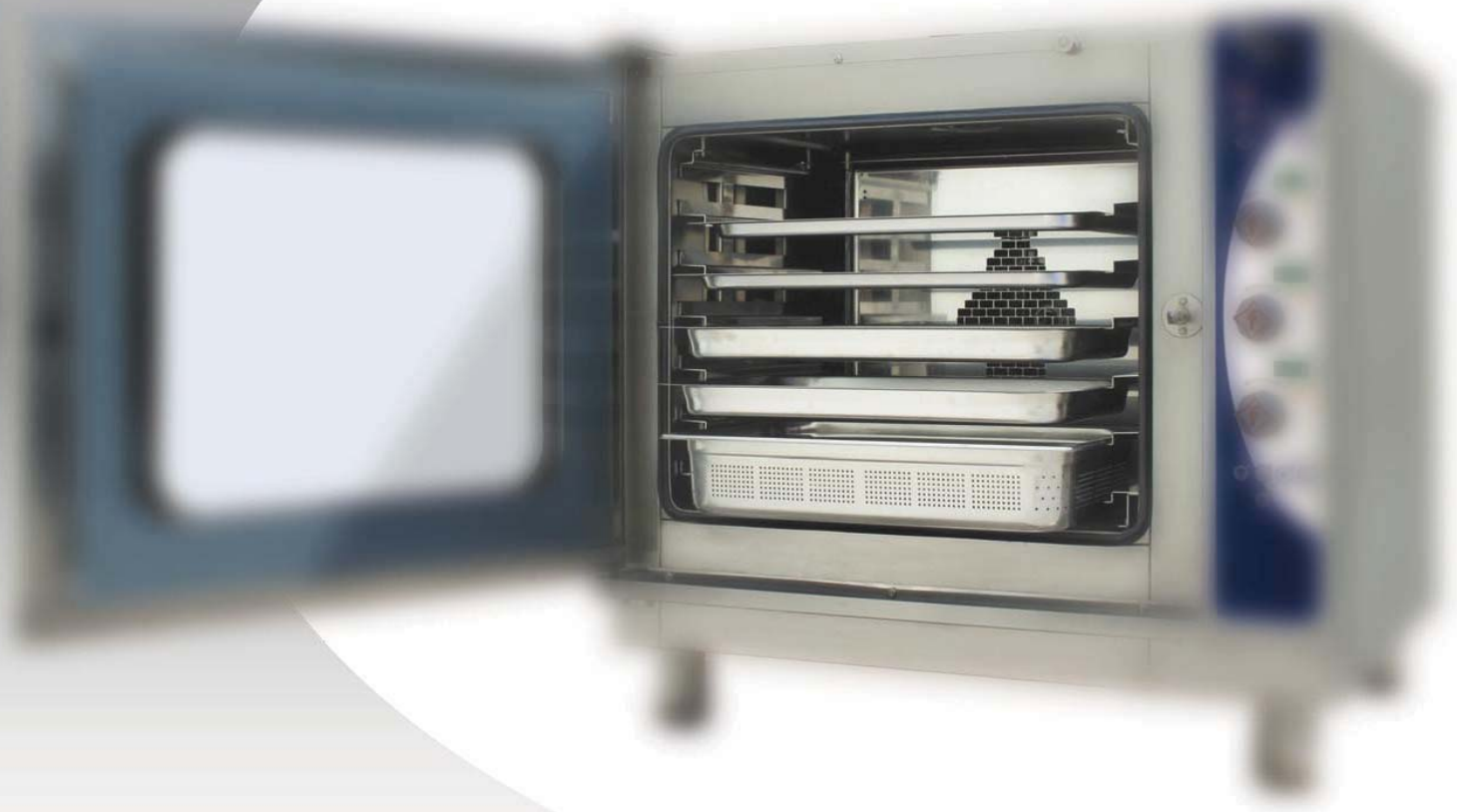
LEVFDVE

Dimensions / Maße	L. 800 / P. 1150 / H. 800 mm	L. 800 / P. 1150 / H. 800 mm
Capacité plats à four / Fassungsvermögen Bleche	14 X 600X400	14 X 600X400
Distance entre les plats / Blechabstand	76 mm	76 mm
Voltage / Spannung	AC 230V - 50Hz	AC 230V - 50Hz
Puissance / Stärke	kW 2,5	kW 2,5
Poids Net / Nettogewicht - Poids Brut / Bruttogewicht	Kg 90 - 132	Kg 95 - 137

Pour modèles Delice.
für Modelle Delice.

Plats et grilles non en dotation / Bleche und Roste werden nicht mitgeliefert.

PLAQUES ET GRILLES - BACKBEHÄLTER UND ROSTE



Plats à four Inox - Backbleche aus Edelstahl



Disponibles dans les versions suivantes:
Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße	cod.	Dimensions - Maße
TR2/1-200	(2/1 GN - mm. 200H)	TR1/1-40	(1/1 GN - mm. 40H)
TR2/1-150	(2/1 GN - mm. 150H)	TR1/1-20	(1/1 GN - mm. 20H)
TR2/1-100	(2/1 GN - mm. 100H)	TR2/365	(2/3 GN - mm. 65H)
TR2/1-65	(2/1 GN - mm. 65H)	TR2/340	(2/3 GN - mm. 40H)
TR2/1-40	(2/1 GN - mm. 40H)	TR2/320	(2/3GN - mm. 20H)
TR2/1-20	(2/1 GN - mm. 20H)	TR1/2-65	(1/2 GN - mm. 65H)
TR1/1-200	(1/1 GN - mm. 200H)	TR1/2-40	(1/2 GN - mm. 40H)
TR1/1-150	(1/1 GN - mm. 150H)	TR1/2-20	(1/2 GN - mm. 20H)
TR1/1-100	(1/1 GN - mm. 100H)		
TR1/1-65	(1/1 GN - mm. 65H)		

Plats à four Inox perforés - Backbleche aus Edelstahl, gelocht



Disponibles dans les versions suivantes:
Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße	cod.	Dimensions - Maße
TF2/1200	(2/1 GN - mm. 200H)	TF1/ 165	(1/1 GN - mm. 65H)
TF2/1150	(2/1 GN - mm. 150H)	TF1/ 140	(1/1 GN - mm. 40H)
TF2/1100	(1/1 GN - mm. 100H)	TF1/ 120	(1/1 GN - mm. 20H)
TF2/165	(2/1 GN - mm. 65H)	TF2/365	(2/3 GN - mm. 65H)
TF2/140	(2/1 GN - mm. 40H)	TF 2/340	(2/3 GN - mm. 40H)
TF2/120	(2/1 GN - mm. 20H)	TF 2/320	(2/3 GN - mm. 20H)
TF1/ 1200	(1/1 GN - mm. 200H)	TF 1/265	(1/2 GN - mm. H65)
TF1/ 1150	(1/1 GN - mm. 150H)	TF 1/240	(1/2 GN - mm. H40)
TF1/ 1100	(1/1 GN - mm. 100H)	TF 1/220	(1/2 GN - mm. H20)

Grilles - Roste

Disponibles dans les versions suivantes:
Folgende Ausführungen sind verfügbar:

Acier inox - Edelstahl

cod.	Dimensions - Maße
GRX1/1	(1/1 GN)
GRX2/1	(2/1 GN)

Chromées - Verchromte

cod.	Dimensions - Maße
GR2/1	(2/1 GN)
GR1/1	(1/1 GN)
GR2/3	(2/3 GN)
GR1/2	(1/2 GN)
GRP	600x400mm



Plaques émaillées - Emellierte backblechen

Disponibles dans les versions suivantes:
Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TS1/1-20	(1/1 GN - mm. 20H)
TS1/1-40	(1/1 GN - mm. 40H)
TS1/1-65	(1/1 GN - mm. 65H)
TS1/2-65	(1/2 GN mm. 65H)



Plats à four en aluminee - *Aluminierte Bleche*



Disponibles dans les versions suivantes:
Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TASSPEEDYALL	(409x315)
TA2/3	(2/3GN)
TA1/2	(1/2GN)

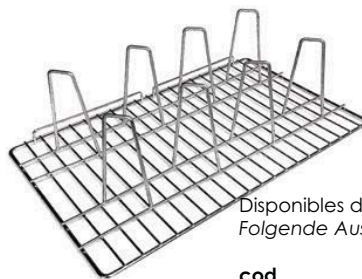
Plats à four en aluminium - *Backbleche aus Aluminium*



Disponibles dans les versions suivantes:
Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TGN1/1A20	(1/1 GN - mm. 20H)
TGN1/1A40	(1/1 GN - mm. 40H)
TGN1/1A65	(1/1 GN - mm. 65H)

Grille pou poulet rôti - *Roste mit 8 hähnchenstegen*



Disponibles dans les versions suivantes:
Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
GP8	(1/ 1 GN)
Capacité - Fassungsvermögen:	
8 Poulets - 8 Hühner	

Plaque à pain parisien avec moules, microperforée, aluminium *Mikroperforiertes Pariserbrotblech, Aluminium*



Disponibles dans les versions suivantes:
Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TGN1/1BAG	(1/1 GN)
T600x400BAG	(600x400mm)

Grille pour griller revêtement anti-adhésif *Grill zu grillen Antihafbeschichtung*



Disponibles dans les versions suivantes:
Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
GR1/1carni	(1/1 GN)

Plat à four microperforée, alliage 3003, revêtement anti-adhésif
Behälter aus Aluminiumlegierung 3003, Antihafbeschichtung, Mikroperforierte



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TGN1/1AAM	(1/1 GN - mm20H)

Plat à four perforée, alliage 3003
Gelochte Behälter aus Aluminiumlegierung 3003



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TGN1/1AA20	(1/1 GN - mm. 20H)
TGN1/1AA40	(1/1 GN - mm. 40H)
TGN1/1AA65	(1/1 GN - mm. 65H)

Plateau pour four acier inox
Form inox-stahl für frittüre



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TGPOT	(GN1/1)

Plat à four, alliage 3003, revêtement anti-adhésif
Behälter aus Aluminiumlegierung 3003, Antihafbeschichtung



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TGN1/1AM	(1/1 GN - mm. 20H)

Plaque Gastronorm avec moules Ø 12,5, revêtement anti-adhésif
Gastronorm Behälter mit Fördchen Ø 12,5, Antihafbeschichtung



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

6 moules - fördchen	
cod.	Dimensions - Maße
TGN1/1AA6S	(GN1/1)
12 moules - fördchen	
TGN2/1AA12S	(GN2/1)

Plats à four en aluminium - Backbleche aus Aluminium
Plate 4 rebords - Flach 4 Ränder



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TA20X	(mm 600x400x20H)
TA40X	(mm 600x400x40H)

Plate en aluminium perforé
Flach Aluminium-Backblech



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TG600x400WE	(600x400)

Plaque irradiante pour pizza
Backplatte für Pizza



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TGPIGN	(GN1/1)
TGPIPA	(600x400)

Plaque en aluminium perforé
Gelochte Aluminium-Backblech



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TFA20	(600x400x20)

Plats à four Inox - Backbleche aus Edelstahl
Plate 4 rebords - Flach 4 Ränder



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TR20X	(mm 600x400xH20)
TR40X	(mm 600x400xH40)

Plats à four Inox - Backbleche aus Edelstahl
Plate 2 rebords côté long
Flach 2 Ränder an der langen Seite



Disponibles dans les versions suivantes:
 Folgende Ausführungen sind verfügbar:

cod.	Dimensions - Maße
TRC2	(mm600x400xH20)