

Bistro

PIZZAUUNIT AMMATTILAISILLE

- käyttövarmat DS-pizzauunit on valmistettu 20-vuoden kokemuksella nykypäivän tekniikkaa hyödyntäen
- hyvin lämpöä varaava erikoisarina sekä tehokkaat ylä- ja alapuoliset vastukset varmistavat tasalaatuisen paistotuloksen myös ruuhka-aikoina
- portaaton termostaattiohjattu lämpötilansäätö +0°C...+400°C sekä ylä-että alalämmön erillinen ohjaus mahdollistavat ihanteellisen paistolämpötilan ylläpitämisen kaikille paistotuotteille
- uuniluukun lasi-ikkuna sekä tehokas uunikammion valaisin helpottava työskentelyä
- pizzauunin luukku ja etuosa RST:tä, muu ulkovuoraus polttomaalattua terästä
- lisävarusteena saatavana RST-jalustat, nostatuskaapit, RST-jalustat, pizzalapiot yms. tarvikkeet



PIZZAUUNI BISTRO DS/4

- kapasiteetti: 4 X 30 cm pizzaa/täyttökerta
- uunikammio: 630 X 630 X 170 mm
- ulkomitat: L.1000 X S.795 X K.410 mm
- sähköliitäntä: 400/3/50, 4,0 kW



PIZZAUUNI BISTRO DS/8

- 2-erillistä uunikammiota
- kapasiteetti: 2 X 4 X 30 cm pizzaa/täyttökerta
- uunikammio: 630 X 630 X 170 mm
- ulkomitat: L.1000 X S.795 X K.740 mm
- sähköliitäntä: 400/3/50, 8,0 kW

BISTRO-TUOTE OY
KOIVISTONTIE 8
21140 RYMÄTTYLÄ
bistro@bistro-tuote.fi

TEHDAS
PUH. 02-2521 306
FAX. 02-2521 609
www.bistro-tuote.fi

TAMPERE
PUH. 03-2223 963
FAX. 03-2223 964

HELSINKI
PUH. 09-626 282
FAX. 09-5885 488