



DER PASSENDE OFEN FÜR PINSÄ UND PIZZA



Die Backöfen der Serie Rinaldi superforni sind seit 1946 ein weltweit führendes Produkt in der Gastronomie. Aussen aus rostfreiem Stahl mit Glaskeramik-Wärmedämmung, Innen eine Aluminiumblechkammer mit Schamottstein.

Für eine gute Sicht auf Ihr Gar-Gut bietet die Tür mit Sichtfenster aus doppeltem feuerfestem Glas.

Volle Leistungskontrolle haben Sie durch elektromagnetische Bedienfelder und elektrischer Temperaturregelung. Je nach Ausführung (Ein- oder Zweikammer-Ofen) lassen sich die oberen und unteren Heizelemente separat schalten.





## Rinaldi FF 72/50

Zweikammer-Ofen

Abmessungen Aussen:	960 x 730 x 710 mm
Abmessungen Backkammer:	720 x 500 x 150 mm
Temperatur max:	350 °C
Volts:	230 V (+ PE)   380 V (+N PE)
Ampere:	16
Stärke:	3 kW
Gewicht:	100 kg

Preis CHF 4500.- zzgl. Transport, Zoll & MwSt.



## Rinaldi FF 46/50

Zweikammer-Ofen

Abmessungen Aussen:	700 x 700 x 740 mm
Abmessungen Backkammer:	460 x 500 x 150 mm
Temperatur max:	350 °C
Volts:	230 V
Ampere:	16
Stärke:	2x 1,675 kW
Gewicht:	70 kg

Preis CHF 3750.- zzgl. Transport, Zoll & MwSt.



## Rinaldi AE/04

Einkammer-Ofen

Abmessungen Aussen:	450 x 580 x 555 mm
Abmessungen Backkammer:	350 x 400 x 160 mm
Temperatur max:	450 °C
Volts:	230 V
Ampere:	6
Stärke:	2 kW
Gewicht:	35 kg

Preis CHF 1650.- zzgl. Transport, Zoll & MwSt.

verfügbare Farben



Bei weiteren Fragen und/oder Interesse an einem Rinaldi-Ofen, bitte wenden Sie sich direkt an Hunkeler Distribution.