

## Primax Industriovne

Primax er et italiensk ovnmærke, med kvalitet i højsædet. Fabrikken er beliggende i den nordlige del af Italien og har et verdensomspændende salgsnetværk. Alle Primax industriovne er robuste, pålidelige og rengøringsvenlige. Primax industriovn anvendes blandt andet af Aarstiderne frugt og grønt, Dagli' Brugsen, Blå Kors, Pressalit, Statoil og mange andre.

Nedenfor er oplistet nogle få, af de mange fordele ved Primax:

- **70 mm afstand mellem hver ovn-plade**
- **Stor luftcirkulation omkring alle plader**
- **Ovnrum med afrundede kanter, for let rengøring**
- **Automatisk rotation af blæseren, så denne roterer med og mod uret skiftevis.**
- **Mulighed for manuel tilførsel af mere damp**
- **Nem betjening og stor pålidelighed**
- **Hurtig og landsdækkende service**

Uanset hvilken Primax ovn du bestiller, vil der være mulighed for at tegne en udvidet garantiordning samt mulighed for vores unikke "Byt-til-nyt" ordning, hvor du får mulighed for, at få ny industriovn hvert andet år. Det behøver ikke en gang være samme model eller størrelse.

Fastline serien fås i størrelsen 3-5 plader og kan ligeledes benyttes med både gastrobakker og Bakeoff plader. Ovnene er praktisk, billig og hurtig til at varme op samt simpel at betjene. Denne ovn benyttes primært af Caféer, forsamlingshuse samt mindre restauranter. Ovnene er perfekte til modul-opbygning, eks. med 2x 5 stiks ovne. Dette sikrer en mere fleksibel benyttelse af køkkenets kapacitet.

Easyline serien fås i størrelsen 5-10 plader og kan ligeledes benyttes med både gastrobakker og Bakeoff plader. Denne industriovn har stor kapacitet og simple drejeknapper til betjening. Betjeningen minder mest af alt om en alm. Husholdningsovn. Ovnene er af denne årsag perfekte, hvor der er mange forskellige brugere og samtidig kræves en stor kapacitet. Denne ovn benyttes primært af Caféer, forsamlingshuse samt mellemstore restauranter.

Proff serien fås i størrelsen 4-20 plader og kan bruges til både gastrobakker og Bakeoff plader (som Pastry model). Denne industriovn har stor kapacitet og mange programfunktioner, som styres let via det innovative touch-system, samt mulighed for automatisk rengøringsprogram. Touchknapperne gør industriovnen nem at benytte og de store displays gør ovnen til en perfekt madpartner, som også kan ses på afstand. Denne ovn benyttes primært af Caféer, forsamlingshuse samt større restauranter med behov for avancerede tilberedningsmuligheder.



Primax Easyline



Primax Fastline



Primax Proffline



EDE 905 HS



PDE 115 HD



PDE 120 HD



ECE 905 HS



ECE 805 HS

## Vejl. Udsalgspris Primax Industrioivne

| Serie:     | Varenr.:      | Beskrivelse:                                                                                                                                           | Vejl. Udsalgspris: |           |
|------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|
| Proff Line | PDE-104-LD    | Primax industrioivn til 4 plader - fås også som ekstra High power model<br>- Mål (B*D*H): 750*755*550 mm - Kapacitet: 4 GN 1/1 - Strøm: 3,2 kW         | ECE                | 27.750,00 |
|            | PDE-106-LD    | Primax industrioivn til 6 plader - fås også som ekstra High power model<br>- Mål (B*D*H): 750*755*690 mm - Kapacitet: 6 GN 1/1 - Strøm: 6,0 kW         | ECE                | 32.400,00 |
|            | PDE-110-LD    | Primax industrioivn til 10 plader - fås også som ekstra High power model<br>- Mål (B*D*H): 750*755*970 mm - Kapacitet: 10 GN 1/1 - Strøm: 12,0 kW      | ECE                | 40.875,00 |
|            | PDE-115-LD    | Primax industrioivn til 15 plader - fås også som ekstra High power model<br>- Mål (B*D*H): 860*910*1810 mm - Kapacitet: 15 GN 1/1 - Strøm: 18,0 kW     | ECE                | 60.000,00 |
|            | PDE-120-LD    | Primax industrioivn til 20 plader - fås også som ekstra High power model<br>- Mål (B*D*H): 860*910*1810 mm - Kapacitet: 20 GN 1/1 - Strøm: 24,0 kW     | ECE                | 70.500,00 |
|            | CFE-11C       | Kondensenhætte                                                                                                                                         | ECE                | 11.850,00 |
|            | HACCP         | Kontrolsystem - HACCP Standard                                                                                                                         | ECE                | 2.100,00  |
| Easy Line  | KOLA          | Håndbruser                                                                                                                                             | ECE                | 1.875,00  |
|            | LAC           | Automatisk vaskesystem                                                                                                                                 | ECE                | 3.900,00  |
|            | ECE+EDE-805   | Primax industrioivn til 5 plader - ECE = Konvektion, EDE = Dampovn<br>- Mål (B*D*H): 760*640*700 mm - Kapacitet: 5 GN 2/3, 440*350 - Strøm: 3,35 kW    | ECE                | 14.925,00 |
|            | ECE+EDE-905   | Primax industrioivn til 5 plader - ECE = Konvektion, EDE = Dampovn<br>- Mål (B*D*H): 920*690*700 mm - Kapacitet: 5 GN 1/1, 400*600 - Strøm: 6,0 kW     | ECE                | 17.550,00 |
|            | ECE+EDE-907   | Primax industrioivn til 7 plader - ECE = Konvektion, EDE = Dampovn<br>- Mål (B*D*H): 920*690*850 mm - Kapacitet: 7 GN 1/1, 400*600 - Strøm: 9,0 kW     | ECE                | 20.739,00 |
|            | ECE+EDE-910   | Primax industrioivn til 10 plader - ECE = Konvektion, EDE = Dampovn<br>- Mål (B*D*H): 920*690*1075 mm - Kapacitet: 10 GN 1/1, 400*600 - Strøm: 13,5 kW | ECE                | 25.050,00 |
|            | CFE-9C        | Kondensenhætte                                                                                                                                         | ECE                | 12150,00  |
| Fast Line  | KOLA          | Håndbruser                                                                                                                                             | ECE                | 1875,00   |
|            | FCE + FDE 803 | Primax industrioivn til 3 plader - FCE = Konvektion, FDE = Dampovn<br>- Mål (B*D*H): 620*630*510 mm - Kapacitet: 3 GN 2/3, 440*350 - Strøm: 3,0 kW     | FCE                | 8.550,00  |
|            | FCE + FDE 805 | Primax industrioivn til 5 plader - FCE = Konvektion, FDE = Dampovn<br>- Mål (B*D*H): 620*630*660 mm - Kapacitet: 5 GN 2/3, 440*350 - Strøm: 3,35 kW    | FCE                | 9.300,00  |
|            | FCE + FDE 903 | Primax industrioivn til 3 plader - FCE = Konvektion, FDE = Dampovn<br>- Mål (B*D*H): 780*680*510 mm - Kapacitet: 3 GN 1/1, 400*600 - Strøm: 3,35 kW    | FCE                | 10.125,00 |
|            | FCE + FDE 905 | Primax industrioivn til 5 plader - FCE = Konvektion, FDE = Dampovn<br>- Mål (B*D*H): 780*680*660 mm - Kapacitet: 5 GN 1/1, 400*600 - Strøm: 6,0 kW     | FCE                | 12.450,00 |
|            | CFE-14C       | Kondensenhætte                                                                                                                                         | FCE                | 11850,00  |
|            | KOLA          | Håndbruser                                                                                                                                             | FCE                | 1875,00   |