

Primax Prof-line ovne

Primax Prof ovne er pålidelige italienske ovne af høj kvalitet. Den innovative touch-betjening giver dig let betjening og hurtigt overblik. Ovnene er programmerbar med plads til et utal af forskellige opskrifter og kan programmeres til avanceret tilberedning ved hjælp af kernetemperatur, udskudt tilberedning og klimastyring.

Med Primax Prof får du i et ovnkammer der er større, end hos mange andre ovnmærker. Primax Prof har nemlig hele 7 cm. mellem hvert indstik i ovnen. Dette giver især god mening fordi den mest brugte gastrobakke er 6,5 cm. dyb. Den øgede afstand mellem hver indstik sikrer også et perfekt bageresultat. Hertil kan nævnes at blæserne automatisk skifter mellem rotation med og mod uret. På denne måde opnås en optimal tilberedning og jævn fordeling af varmestrømmene i ovnkammeret. Skal der tilberedes delikate retter, kan blæserhastigheden reduceres via tryk på en enkelt knap.

Primax klimastyring gør det ikke kun muligt at tilføre ovnkammeret damp på en let, overskuelig og præcis måde. Klimastyringen gør det også muligt at reducere det fugtige klima i ovnkammeret, således at ovnkammeret opnår en hurtigere tilberedning med et bedre resultat f.eks. ved tilberedning af Pommes Frites. Ønskes tilførsel af damp findes også den unikke damp-injektions-knap. Knappen tilfører damp til ovnkammeret så længe denne holdes inde.

Primax Prof er bygget til intensiv hverdagsbrug efterfulgt af en nem rengøring. Ovnens indstik kan tages ud af ovnen, ved hjælp af 2-4 fingerskruer. Intet værktøj er nødvendigt. Ovnkammeret er opbygget i en særlig rengøringsvenlig belægning med afrundede hjørner. Det automatiske vaskesystem (ekstraudstyr), klarer rengøringen nemt og bekvemt ved tryk på en enkelt knap.

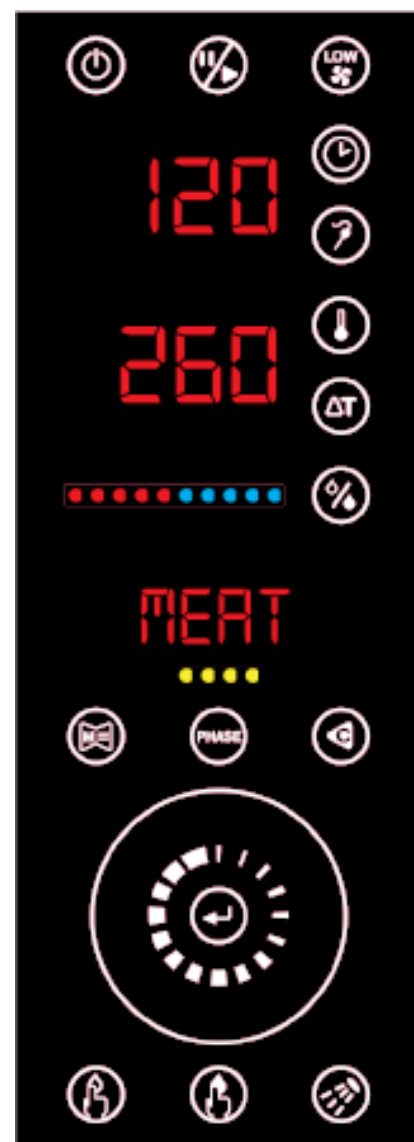
Ovnene er udstyret med kraftigt varmelegeme, for at minimere ventetider. I prof ovnene er der 2 ventilatorer som roterer skiftevis begge veje.

Med et Primax kondensende emfang, slipper du for røtræk ud i det fri. Det kondenserende emfang nedkøler dampen og udleder den gennem afløbet, som er tilsluttet ovnen. En billig og praktisk ordning, som sparer mange penge på montørregninger.

Husk at Primax Proff forhandlere kan tilbyde jer en fantastisk service, hvor ingen af konkurrenterne kan være med. Blandt andet nævnes:

- Landsdækkende servicenetværk og komplette reservedelslagre 3 steder i Danmark.
- Mulighed for at prøve Primax Proff industriovn **PÅ JERES ADRESSE** til test og undervisning, inden evt. køb. Dette er ganske uforpligtende og helt gratis.

- Ubegrænset undervisning, på jeres matrikel i ovnens funktioner – vi vil være sikre på at alle kan benytte 100% af ovnens funktioner.
- Danmarks nok laveste reservedelspriser, når uheldet er ude. Vi vil nemlig være sikre på at Primax Proff er den bedste investering både på kort og på meget lang sigt.



Primax - Control Panel

Primax Prof-line ovne



■ PRIMAX PROF *PDE-104*

4 indstik - til 60x40 cm eller
gastromål
Måler - 750x755x550 cm
3,2 kw. (ld-version) / 6,4 kw.
(hd-version)
Vejer - 70 kg



■ PRIMAX PROF *PDE-106*

6 indstik - til 60x40 cm eller
gastromål
Måler - 750x755x690 cm
6,4 kw. (ld-version) / 9,4 kw.
(hd-version)
Vejer - 80 kg.



■ PRIMAX PROF *PDE-110*

10 indstik - til 60x40 cm eller
gastromål
Måler 750x755x720 cm
12,6 kw. (ld-version) / 18,6 kw.
(hd-version)
Vejer 105 kg.



■ PRIMAX PROF *PDE-115*

10 indstik - til 60x40 cm eller
gastromål
Måler 860x910x1810 cm
19 kw. (ld-version) / 28 kw.
(hd-version)
Vejer 170 kg.



■ PRIMAX PROF *PDE-120*

20 indstik - til 60x40 cm eller
gastromål
Måler 860x910x1810 cm
25kw. (ld-version) / 37 kw.
(hd-version)
Vejer 210 kg.

Kombinations muligheder

Primax Prof kan også kombi-
neres i utallige kombinationer
med flere ovne. Med flere
ovne opnår i øget fleksibilitet
og ovnstørrelse til alle behov.



PDE 404HD + PDE 410HD