

TUDOR



Subito pronti con...



euroCHEF®



**FORNO
OVEN
FOUR
OFEN
HORNO
mod. OV4**



L'aspetto elegante attirerà subito l'attenzione dei clienti offrendo nuove opportunità di profitto. Un'adeguata presentazione dei cibi è infatti determinante per il successo della vendita.

Il forno e le vetrinette TUDOR permettono una ristorazione rapida senza dover per questo rinunciare a cibi tradizionali di qualità e al pregio di servirli alla giusta temperatura.

La camera di cottura del forno, a tenuta di vapore, è ideale per i cibi che contengono molta acqua, come le patate al cartoccio di tradizione inglese, ma la temperatura, regolabile fino a 300°, permette di cuocere di tutto o di tostare rapidamente panini e riscaldare pizzette. La vetrinetta, illuminata in tutti i vani, è di grande robustezza costruttiva, con interno in acciaio inox, vetri temprati ed esterno laccato in vari colori.

Le finiture sono in ottone massiccio. La vetrinetta è disponibile nel modello "HOT FOOD" a tre ripiani, nel modello "PIZZA" a quattro ripiani con umidificatore e nel modello "COLD FOOD" refrigerato.

Lo stile antico della linea TUDOR nasconde soluzioni moderne e razionali realizzate da un'azienda che si distingue per la qualità dei suoi prodotti.



The elegant, classical styling will attract custom thus giving the opportunity to boost the trade. Well-presented refreshments are the key to successful business. The oven and the hot food dispensers of the TUDOR Series offer fast meals in the guise of traditional fare with every snack served at the right temperature.

The steamtight oven is designed for foods with high moisture content, such as the ever-popular English baked potatoes, but the temperature settings up to 300°C make it ideal for baking any kind of food or for quick toasting of filled rolls or as well for quick warming of pizzas.

The hot food merchandiser, with all the compartments well-lit, is sturdily constructed. The interior is in stainless steel, the glass toughened and the exterior is enamelled in different colours with the trim in solid brass. The hot food merchandiser is available in the HOT FOOD model with three compartments, in the PIZZA model with four compartments and humidifier and in the COLD FOOD model which is refrigerated.

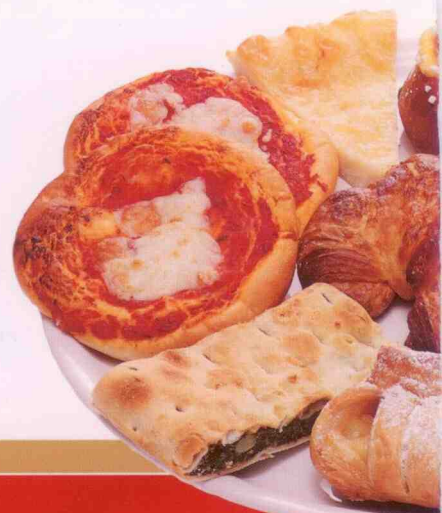
The traditional styling incorporates up-to-date technology in a range designed by a company renowned for the quality of its products.



Son aspect classique et élégant attirera immédiatement l'attention des clients, en faisant entrevoir de nouvelles occasions de profit. Une présentation adéquate des snacks est en effet déterminante pour le succès des ventes. Le four et la vitrine TUDOR permettent une restauration rapide sans être pour autant obligé de renoncer aux mets traditionnels de qualité tout en ayant le mérite de les servir à la juste température. La chambre de cuisson du four, étanche à la vapeur, est idéale pour les aliments qui contiennent beaucoup d'eau, comme les pommes de terres en papillote de tradition anglaise, mais la température, réglable jusqu'à 300°C, permet également de cuire de tout ou de griller ou de réchauffer rapidement petits pains et pizzas.

La vitrine dont tous les compartiments sont éclairés est d'une construction très robuste. L'intérieur en est réalisé en acier inoxydable, les glaces sont en verre trempé, l'extérieur est laqué en différentes couleurs. Les finitions sont en cuivre massif. La vitrine est disponible dans les modèles „HOT FOOD" à trois plateaux, „PIZZA", à quatre plateaux avec humidificateur et „COLD FOOD" qui est réfrigéré.

Le style ancien de la ligne TUDOR cache toutefois des solutions modernes et rationnelles réalisées par une entreprise qui se distingue par la qualité de ses produits.



euroCHEF®

TUDOR

mod. OV8



mod. OV5



El aspecto clásico y elegante llamará de inmediato la atención de los clientes, dejando entrever mayores oportunidades de beneficio.

En efecto, una adecuada presentación de los tentempiés y refrigerios es determinante para el éxito de las ventas.

El horno y las vitrinas TUDOR permiten una oferta y consumo rápido de comidas, sin tener que renunciar por ello a alimentos tradicionales de calidad y a la ventaja que significa el poder servirlos a la temperatura adecuada.

La cámara de cocción del horno, hermética, es ideal para los alimentos que contienen mucha agua, tales como las patatas enteras de tradición inglesa. Sin embargo, dado que su temperatura puede ser regulada hasta los 300 °C, permite cocer todo tipo de platos o bien tostar o bien calentar rápidamente bocadillos y pizzas pequeñas.

La vitrina es de fabricación muy

sólida y cuenta con iluminación en todos sus compartimientos; su interior es de acero inoxidable, los vidrios son templados y la parte externa es lacada en diferentes colores. Las terminaciones son de latón macizo. La vitrina se encuentra disponible en el modelo de tres estantes "HOT FOOD", en el modelo de cuatro estantes con humidificador "PIZZA" y en el modelo refrigerado "COLD FOOD".

El estilo antiguo de la línea TUDOR encierra soluciones modernas y racionales realizadas por una empresa que se distingue por la calidad de sus productos.



Die klassische und elegante Form wird sofort die Aufmerksamkeit Kunden auf sich ziehen und lässt neue Verdienstmöglichkeiten voraussehen. Eine angemessene Präsentation Ihrer Schnellimbisse kann nämlich den Erfolg Ihres Geschäftes positiv beeinflussen.

Der Ofen und die eleganten Glasvitrinen der Serie

TUDOR machen es möglich, die Gäste rasch mit traditionellen hochqualitativen Mahlzeiten zu versorgen, mit dem Vorteil diese bei der richtigen Temperatur zu servieren.

Die dampfdichte Backkammer des Ofens ist für Speisen ideal, die viel Wasser enthalten, wie z.B. die traditionelle Kartoffel nach englischer Art, aber die bis 300°C einstellbare Temperatur ermöglicht alle Arten von Speisen zu backen oder belegte Brötchen schnell zu tosten oder Pizzas ebenso schnell zu erwärmen.

Die Glasvitrine, mit gut beleuchteten Schauffächern, ist sehr solide gebaut. Der Innenraum ist aus rostfreiem Stahl, das Glas gehärtet, die Aussenfläche in verschiedenen Farben lackiert und mit massivem Messing verziert.

Die Glasvitrine ist in drei Modellen erhältlich: HOT FOOD mit drei Einlegeböden, PIZZA mit vier Einlegeböden und Wasserverdunster, und COLD FOOD für gekühlte Speisen.

Hinter dem traditionellen Stil der Linie TUDOR verbergen sich moderne und rationelle Lösungen von einer Firma entwickelt, die sich durch die Qualität ihrer Produkte auszeichnet.



euroCHEF®



-DATI TECNICI -TECHNICAL -FEATURES -TECHNISCHE -DATEN -CARACTERISTIQUES -TECHNIQUES -DATOS TECNICOS	OV4 FORNO OVEN OFEN FOUR HORNO	OV5 -VETRINETTA HOT FOOD 3 PIANI -HOT FOOD DISPLAY CABINET 3 SHELVES -GLASVITRINE HOT FOOD HIT 3 ZWISCHENBÖDEN -VITRINE HOT FOOD AVEC 3 RAYONS -VITRINA HOT FOOD CON 3 ENTREPANOS	OV8 -VETRINETTA PIZZA 4 PIANI -PIZZA DISPLAY CABINET 4 SHELVES -GLASVITRINE PIZZA HIT 4 ZWISCHENBÖDEN -VITRINE PIZZA AVEC 4 RAYONS -VITRINA PIZZA CON 4 ENTREPANOS	OV7 -VETRINETTA COLD FOOD 3 PIANI -COLD FOOD DISPLAY CABINET 3 SHELVES -GLASVITRINE COLD FOOD HIT 3 ZWISCHENBÖDEN -VITRINE COLD FOOD AVEC 3 RAYONS -VITRINA COLD FOOD CON 3 ENTREPANOS	OV1 -VETRINETTA COLD FOOD 4 PIANI -COLD FOOD DISPLAY CABINET 4 SHELVES -GLASVITRINE COLD FOOD HIT 4 ZWISCHENBÖDEN -VITRINE COLD FOOD AVEC 4 RAYONS -VITRINA COLD FOOD CON 4 ENTREPANOS
Temperatura Temperature Temperatur Température Temperatura	fino a 300°C up to 300°C bis 300°C jusqu'à 300°C hasta 300°C	fino a 90°C up to 90°C bis 90°C jusqu'à 90°C hasta 90°C	fino a 90°C up to 90°C bis 90°C jusqu'à 90°C hasta 90°C		
Tensione di alimentazione Power supply Stromversorgung Tension d'alimentation Tensión alimentación	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz	220-240V 50-60 Hz
Potenza Rated power Leistung Puissance Potencia	2000W	600W	800W	250W	250W
Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimensiones	88 cm 48 cm 43 cm	88 cm 48 cm 43 cm	98 cm 48 cm 47 cm	88 cm 48 cm 43 cm	98 cm 48 cm 47 cm
Peso Weight Gewicht Poids Peso	43 kg	36 kg	45 kg	40 kg	48 kg
Timer Timer Zeithur Minuterie Temporizador	meccanico mechanical mechanisch mécanique mecánico	/	/	/	/



mod. OV7

