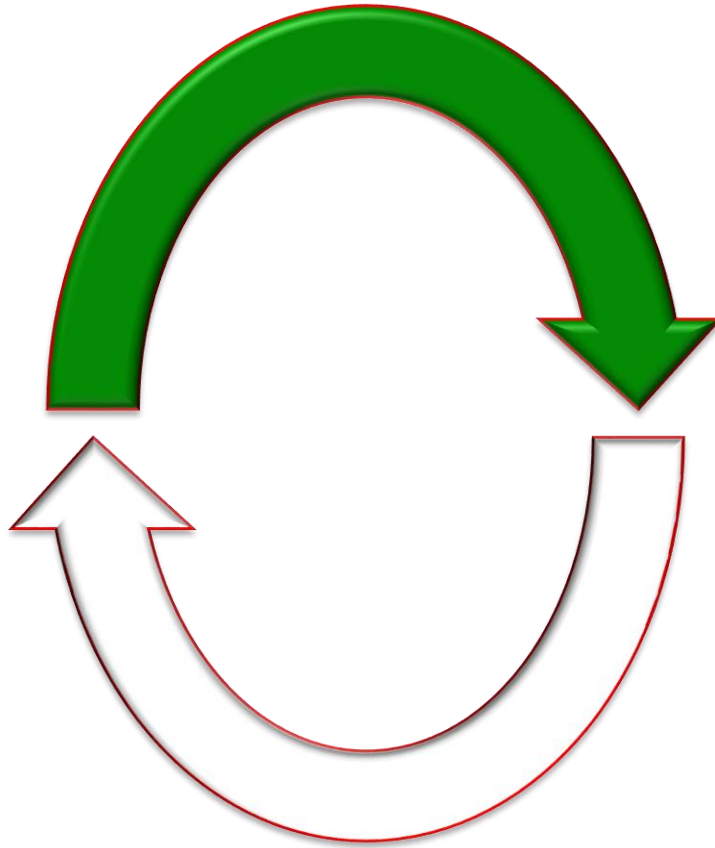


ONEOVEN®



ITALIENISCHE VOLLKOMMENHEIT

angehörig zu  **legacoop**
L O M B A R D I A

Geben Sie günstig aus!!!

Zu wenig ausgeben für die Ausrüstung, die wir benötigen, bedeutet unsere Professionalität und unser Unternehmen aufs Spiel setzen.

Wenn Sie zu viel ausgeben, dagegen, dann riskieren Sie sowohl nicht genug Zeit zu haben, um die Kosten zu amortisieren, als auch sich auf zu lange Investitionen zu verlassen, in einer Zeit der ökonomischen Ungewissheit, damit Sie richtig den Fortgang der Märkte voraussehen können. Es ist am besten, wenn Sie „günstig ausgeben“, indem Sie das beste Produkt suchen. Es muss unsere Bedürfnisse befriedigen und einen angemessenen Geldwert haben. Das sind die Gründe, die uns verleitet haben, diese sehr neue Firma zu schaffen. Berufliche trivalente automatische Öfen werden mit zwei Produktserien produziert:

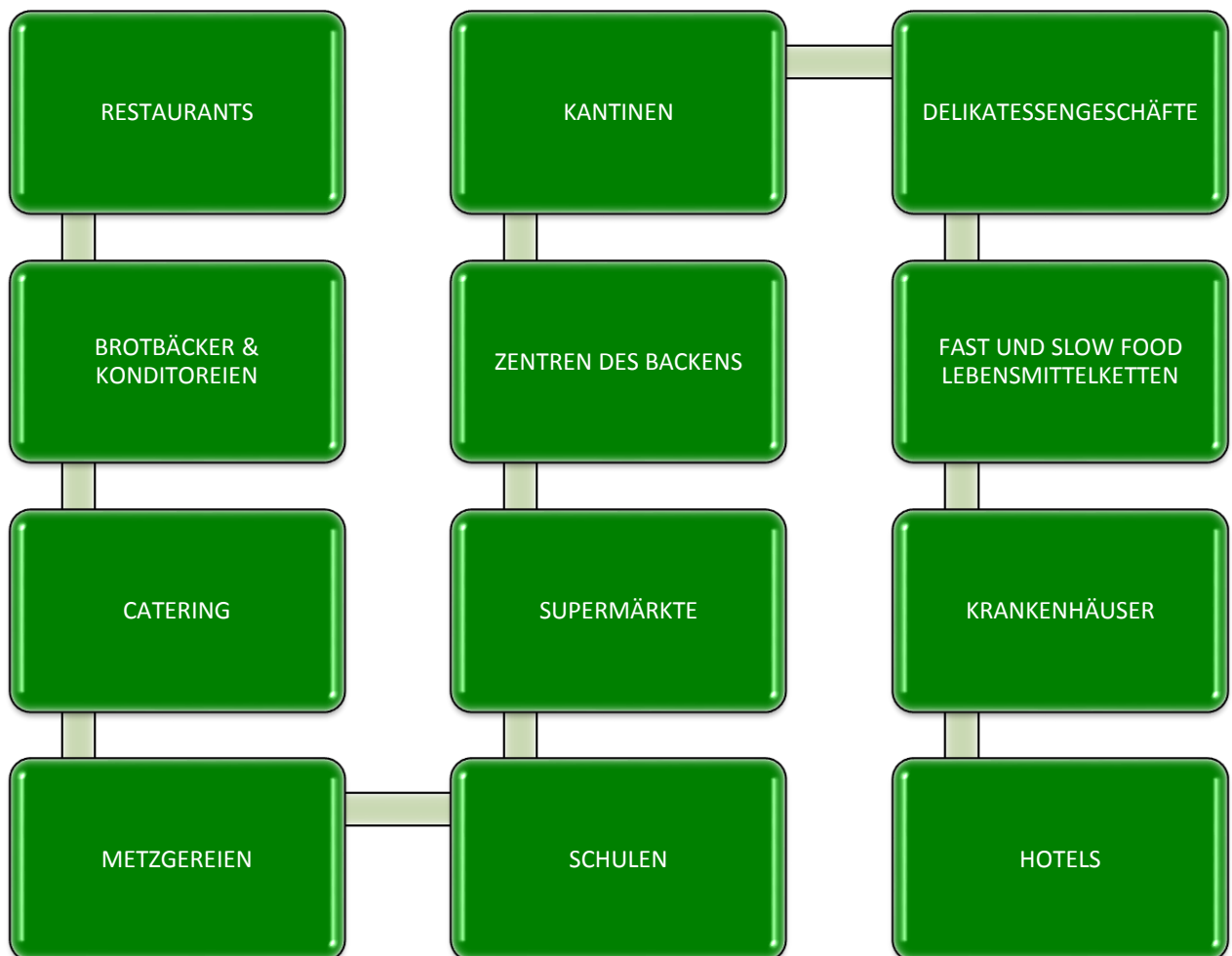
- die Serie ONE-T, die die letzte informatische Neuerung hat, damit Sie bei 360 °C das Backen der Speisen mit dem innovativen Brain Cooker® kontrollieren können;
- die sehr einfache Serie ONE-M, die eine elektromechanische Schaltung hat.



AKTIVITÄTEN

Wenn man eine der folgenden Aktivitäten leiten würde, könnte man viele Gewinne aus unseren trivalenten Öfen ziehen, mit besonderem Bezug auf:

- die Qualität der Bedienung
- das ökonomische Sparen dank der Geschwindigkeit des Backens
- das Energiesparen dank der neuen Technologien
- die Zusammenlegung der zahlreichen Funktionen in einzige Aufrüstung



Die Vorteile

100% in Italien gemacht

- Projektierung der Technologien, Untersuchung des Designs, Produktion und Prüfung.

MODERNITÄT

- Die Untersuchung des Designs, der Technologien und der Bedienung werden von den Studenten der Italienischen Universitäten gemacht, weil wir an die frischen Ideen und an die Jugendlichen glauben.

SOZIALE VERANTWORTUNG

- 3% unseres Gewinnes muss nach unserem Statut einem Geldbestand für die Geburt und die Unterstützung der Italienischen Firmen gegeben werden.

KUNDENDIENST

- Unser Kundendienst ist den ganzen Tag und jeden Tag der Woche entweder am Telefon oder per Email tätig. Für uns ist es fundamental, bei unseren Kunden zu sein.

GARANTIE

- Eine Garantie, die Ihresgleichen sucht, für zwei Jahre. Die unterstützen wir mit unserem äußerst zuverlässigen Produkt und mit der zweifachen Prüfung, die vor jeder Absendung gemacht wird. Wir schicken im ersten Jahr einen Gabelstapler an Stelle.

SCHNELLIGKEIT

- Wir garantieren die Abfahrt unseres Ofens innerhalb der 24 Stunden ab der Auftragsbestätigung.

DEIN OFEN

- Der OneOven Ofen kann völlig auf persönliche Bedürfnisse zugeschnitten werden (z.B. die Farbe des Stahls, die Stärke, die Zahl der Bretter, die Funktionen).

Unsere Verbindlichkeit mit den Chefkochen ...

Unsere Verbindlichkeit mit den Menschen, die in der Küche arbeiten, direkt mit dem Ofen OneOven ist:

- Ein „voll optionales“ Produkt ergeben, eine unvergleichliche Eintönigkeit des Backens und eine außerordentliche Leistung in Bezug auf die Erreichung der Temperatur in einer kurzen Zeit, die Zuverlässigkeit und die Festigkeit des Ofens.
- Lassen den Chefkoch seine Macht und Persönlichkeit ausdrücken und begeistern, ohne dass der Ofen der Hauptdarsteller in der Küche ist.
- Alle technologische Vorteile eines Ofens der letzten Generation geben. Er kann: grillen, dünsten, mit trockener Luftbewegung backen, bei niedriger Temperatur backen, gleichzeitig verschiedene Backen erhalten, vakuumverpackte Produkte backen, pasteurisieren, trocknen und räuchern.
- Alle wichtige Funktionen geben, damit Sie Zeit und Geld sparen können: programmiertes Einschalten (**TimeJob**), um den Ofen richtig wann Sie möchten und mit dem Programm, das Sie gewählt haben, einzuschalten; automatische Reinigung (**EcoSuperClean®**); automatische Kontrolle des Backens (**Brain Cooker®**).

... mit den Installateuren und den Einzelhändlern ...

Unsere Verbindlichkeit mit den Installateuren, mit den Einzelhändlern und mit den Menschen, die technischen Kundendienst tun, enthält die folgenden Punkte:

- einen langen Schutz mit der einzigen und innovativen GZ2, die zweijährige Garantie der Ersatzteile;
- das Ofen mit einfachen äußeren Wänden, die gesteckt bleiben, ausstatten, damit Sie schnell und leicht die Technologie OneOven betreten;
- die Abfahrt unseres Produktes innerhalb der 24 Stunden ab der Auftragsbestätigung;
- Kundendienst am Telefon von 0 bis 24 Uhr pro Tag und jeden Tag der Woche.

A large, diverse crowd of people is shown from a high angle, filling the background of the slide. The people are of various ages, ethnicities, and are dressed in casual to semi-formal attire. They are scattered across the frame, creating a sense of a large gathering or community.

... und mit den Leute.

Im Vergleich zu den Leute haben wir präzise, konkrete und realisierbare Ziele:

- 3% des Gewinnes laut Statut zu einem Geldbetrag zu spenden, um den Start-up, den kleinen und den durchschnittlichen Unternehmen in Schwierigkeiten zu helfen;
- mindestens 60% der Belieferung 0-Kilometer zu haben;
- konkret uns zu engagieren, das MADE IN ITALY („in Italien gemacht“) zu unterstützen und zu entwickeln, indem alle Firmen des Agrar- und Ernährungsbereiches, Anteile erwerben können und ihre Produkte durch unsere Absatzwege und unsere Marketingaktionen fördern können.



Die OneOven Öfen: ihre Backentypologien und ihre Funktionen.

Luftige Konvektion- und Dampföfen OneOven, mit denen Sie gesund und schnell backen können.

Die OneOven Öfen befriedigen die Anfragen vom modernen internationalen Gaststättengewerbe, weil sie beim Backen die Stärke der Luft (Konvektion) und des Dampfes (gemischtes Backen) benutzen.

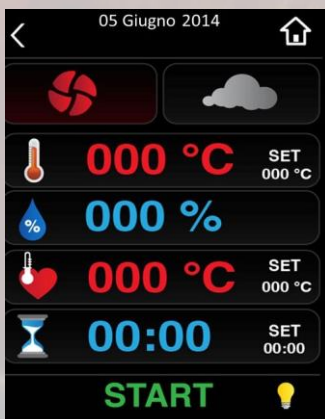
Alle OneOven Öfen haben ein System der Erzeugung des Dampfes, das direkt ist. Es ist das, was Ihnen ermöglicht, zahlreiche Vorteile im Vergleich zu indirektem System zu gewinnen („boiler“). Das sind:

- **sofortige Erzeugung des Dampfes**
 - **sparen beim Einkaufen**
 - **niedrige Instandhaltung.**
- 

DIE KONVEKTION

Das **Backen durch die Konvektion** ist ohne Zweifel eine der meisten vielseitigen und praktischen Methodologien, wenn Sie kochen, weil es Ihnen ermöglicht, durch den gezwungenen Strom der heißen Luft, der an die Gerichte wirkt, ein einheitliches Backen zu haben. Seine schwankende Temperaturen, die zwischen 50°C und 300 °C schwanken, sind ideal für die Desserts, die besonders gesäuert haben, und die Gerichte, die gebraten werden müssen.

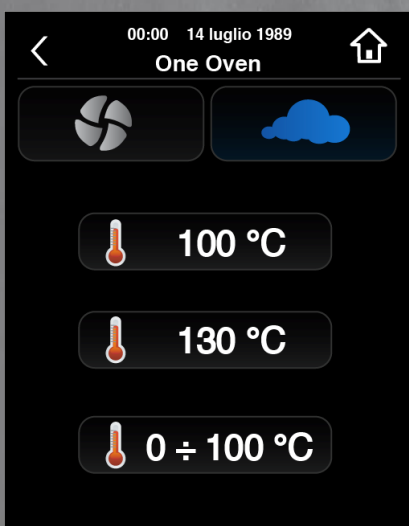
Die OneOven Konvektionsöfen kürzen die Zeit des Backens. Alle luftige Konvektionsöfen haben einen Thermostat, damit Sie die Zeit des Backens und die Temperatur programmieren können. Diese Typologie des Ofens kann sowohl mit Gas als auch mit elektrischer Energie gespeist werden.



DER DAMPF

Mit dem **Dampf** sind die **Vorteile beim Backen** zahlreich. Deshalb ist der Einkauf eines Dampfofens die richtige Lösung für die Menschen, die eine gesunde und diätetische Speise ohne den Zusatz von den Außenwürzen wollen: die Schnelligkeit des Backens, die Weichheit, der Geschmack und die Möglichkeit, gleichzeitig mehr als ein Gericht zu kochen. Außerdem kürzt das Backen mit dem Dampf merklich den Verlust des Nährwerts der Gerichte, indem es immer Ihnen Nahrungsmittel, die die meisten wohltuenden Eigenschaften haben, anbietet und indem es auch das Gewicht des gebackenen Produktes bewahrt. Das bedeutet, dass Sie mehrere Speisen vorbereiten können. Deswegen können Sie mehr Erträge erzielen.

Die wichtigsten Backenfunktionen eines Dampfofens OneOven sind das Backen bei niedriger Temperatur und das Vakuumbacken.

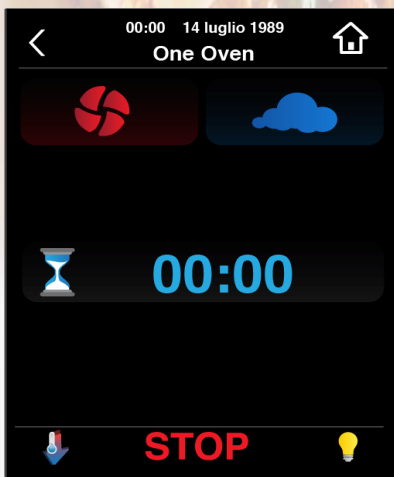


DAS GEMISCHTE BACKEN

Indem man die Eigenschaft von der Konvektion (heiße Luft) mit der Eigenschaft vom Dampf verbindet, hat man das gemischte Backen. Das ist das geeignetste für die Vorbereitung aller Nahrungsmittel, die eine Stückgröße haben, die eine lange Kochzeit und eine hohe Temperatur benötigen, um fertig zu sein.

Das ist die wirkliche Alternative entweder wenn Sie im Wasser kochen oder wenn Sie in traditionellen Öfen backen, weil Sie gleichzeitig mehrere Speisen kochen können, ohne ihrem Geschmack zu schaden. Sie können auch viele Energien und Zeit sparen, siedern, bei über 100 °C dünsten, braten und schmoren.

Vergessen Sie auch nicht das **Backen mit der Sonde im Kern**, die den Backenprozess zwar nicht aufgrund einer bestimmten Kochzeit aber aufgrund der Temperatur in ihrem Kern bringt. Das ist ideal für das Fleisch, z.B. das Roastbeef, damit Sie ausgezeichnete Ergebnisse in Bezug auf die Färbung, die Weichheit und den Geschmack erzielen können.





TEMPERATUREN



Dampf: Temperatur 30÷130 °C

Beratene Nahrungsmittel: Gemüse, Fisch, Eier, Obst, Marmeladen.

Konvektion: Temperatur 30÷300 °C

Beratene Nahrungsmittel: Fleisch zu grillen, gebratene Gemüse, Fladen, Brot und Pizza.

Gemischt Dampf + Konvektion: Temperatur 30÷300 °C

Die Regulierung des präzisen Niveaus der Feuchtigkeit 0÷100%.

Beratene Nahrungsmittel: Lasagne, Braten oder Produkte für Ofensform.

80% der Typologien des Backens können in den OneOven Öfen gemacht werden, indem Sie die entsprechenden Zubehöre, die erhältlich sind, benutzen.

OK



MULTI ZEITSCHALTUHR



1

00:00

Die MULTI-Zeitschaltuhr ermöglicht Ihnen, für jedes Brett des Ofens eine dazu bestimmte Zeitschaltuhr zu programmieren.



2

00:00

Das Vergehen der Zeiten garantiert den Bescheid des Backendes auf jedem einzelnen Brett (Speise).



3

00:00

Das ist Ihnen nützlich, um verschiedene Garen mit einer verschiedenen Zeit der Realisierung zu leiten, indem Sie die Zeiten der Vorbereitung sparen und optimieren.



4

00:00

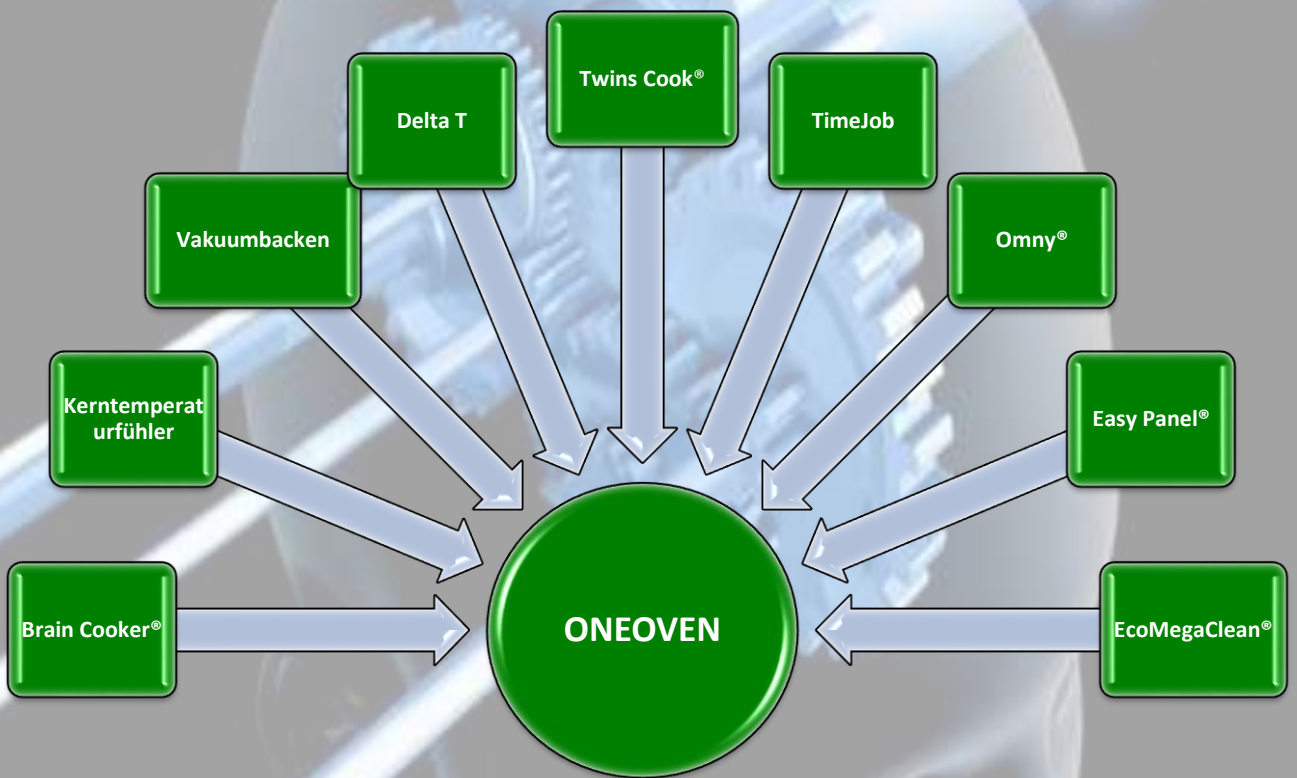


5

00:00

OK

TECHNOLOGIEN



BRAIN COOKER®



Brain Cooker®

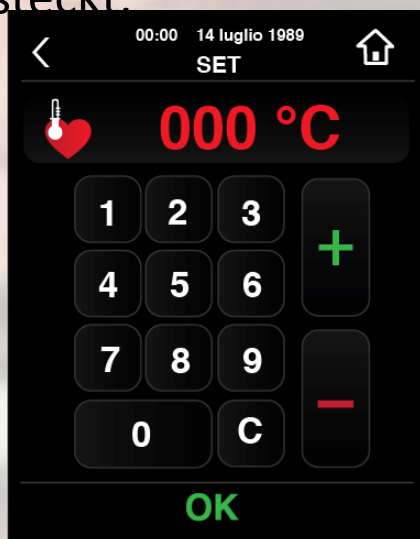
- Sie können ein ganzes Mittagessen in einen einzigen Schub von der Vorspeise bis zum Dessert backen.
 - Das ist die Revolution: Sie können den Ofen programmieren, sich von Kümmern befreien und Sie können auch zu anderen kulinarischen Aktivitäten Ihre Zeit und Ihre Kräfte weihen.
 - Es ist nicht nötig für Ihnen, den Ofen nicht aus den Augen zu lassen, damit Sie die Übereinstimmung des Backens kontrollieren können. Sie wird von der Luftbewegung und von der bestimmten Zeichnung des Hohlraumes abgesichert.
 - Es gibt dieselbe Temperatur auf jedem Brett.
 - Es ist nicht notwendig für Ihnen, die Kochzeit und die Temperatur zu kontrollieren. Sie werden vom innovativen Brain Cooker® System geleitet.
 - Es gibt 75 Kochrezepte in einem Menu innerhalb der 5,7-Zoll-Kartei mit Touchscreen. Es geht mit den Funktionen des Ofens um.
- Der Arbeiter beteiligt sich, nur wenn er das Produkt aus dem Ofen nehmen muss.

KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht Ihnen, den Kern des Produktes zu erreichen, damit Sie seine innere Temperatur messen können. Die ist nützlich, falls Sie Fleisch, z.B. das Roastbeef backen müssten, indem Sie unvergleichliche Färbung, Geschmack und Weichheit erzielen würden.

Das ist unentbehrlich, wenn Sie bei niedriger Temperatur backen und wenn Sie pasteurisieren.

Der Kerntemperaturfühler hat drei Punkte der Erhebung, damit der Arbeiter keine Fehler begeht, während er den Kerntemperaturfühler in die Speise steckt.



DELTA T

Dank des Kerntemperaturfühlers in den Kern reagiert die Temperatur des Ofens, indem sie beständig aufgrund vom entworfenen Wert (Delta T) im Vergleich zur Temperatur des Produktherzens steigt.

Das ermöglicht Ihnen, die leichte Steigerung der Backtemperatur und ihre präzise Einhaltung zu kontrollieren, damit Sie vermeiden, das Nahrungsmittel zu stressen und damit Sie ein Backen mit mehr Geschmack, ohne den Verlust des Gewichtes zu erhalten.

Das ist ideal für das Fleisch mit großer Stückgröße, z.B. Roastbeef und Schinken.

VAKUUMBACKEN

Sie können mit den Öfen OneOven bei niedriger Temperatur vakuumbacken (sous-vide), um die besten Erwartungen des modernen Gaststättengewerbes zu befriedigen.

Das Ergebnis ist ein Produkt, das nicht verseucht von äußeren Agenten (geschlossene Umgebung) wird. Das bewahrt jede organoleptische Eigenschaft des Nahrungsmittels, weil die Abnahme des Gewichtes, die vom Backen kommt, gekürzt wird. Die Qualität des Ergebnisses in Bezug auf Weichheit und Geschmack ist hoch.

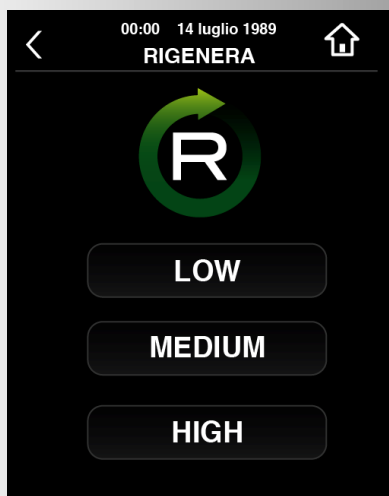


REGENERATION

Innerhalb der Öfen OneOven gibt es mehrere Programme der Regeneration.

Der Prozess passiert durch ein besonderes Backen mit einem gemischten Ablauf, der den Speisen ihren Geschmack und ihre Duftnote, die Sie vorher vorbereitet und danach zerstört haben, zurückgibt.

Das ist sehr nützlich für die Kontrolle und die Organisation in einer Küche.



TWINSMODULAR

Eine besondere Untersuchung über die Optimierung der Energie und der Räume hat uns ermöglicht, modulierbare Modelle zu schaffen, die außerordentlichen Ergebnisse in Bezug auf Geldsparen und Energiesparen erreichen können. Das ist möglich, indem wir einen Ofen mit zwei komplett gespalteten Räumen des Backens, die auch unabhängig funktionieren können, geschaffen haben. Das ist sehr nützlich, wenn Sie das Einschalten eines Ofens nicht wegen der niedrigen Zahl der Kunden in einem Lokal begründen können.

Jetzt ist es für Ihnen möglich, auch mehr als 55% der Kraft des Ofens zu sparen (von 15 Kw bis zu ca. 6 Kw) und bequem zu arbeiten, ohne dass Sie das Niveau der Qualität der Bearbeitung niedriger machen und Sie die Betriebszeit verlängern.

Die Modelle 8 und 14 sind notwendig dort, wo es einen sehr schwankenden Zustrom der Kunden gibt und wo man eine flexible Bedienung nach verschiedenen Bedürfnissen anbieten will.



Zum Schluss ist es uns gelungen, dank ständigen technischen Proben und zahlreichen Untersuchungen über Wasser und Energie, ein System der innovativen Reinigung zu schaffen. Dieses System strebt nach dem sehr niedrigen Wasserverbrauch mit einem exzellenten Ergebnis in der Reinigung und in der Hygiene der Backkammer des Ofens.

Das ist ein System, das vor allem die Stärke der Hauptelementen ausnutzt, d.h. das Wasser und den Dampf.

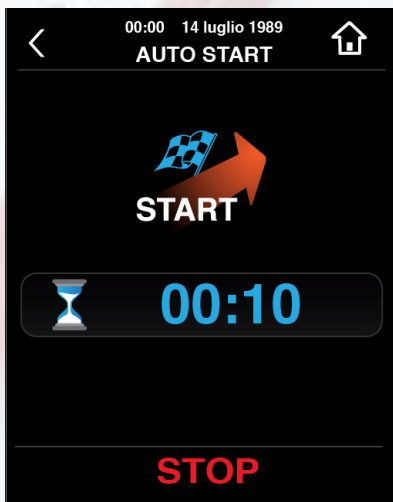
Das ist ein komplett automatisches System der Reinigung, dessen Sie verschiedene Niveaus der Sauberkeit wählen können.

Daten	Schnell	Schmutzig	Sehr Schmutzig
Dauer	10Min.	36Min.	52Min.
Verbrauch	14Lt.	32Lt.	42Lt.
Nr. Waschen	-	20	16

TIMEJOB®

Bei dieser Funktion können Sie, ab wann der Ofen mit irgendeiner Backenart zu backen anfängt, entwerfen, ohne dass der Arbeiter da sein muss.

Wenn das Personal ankommt, hat der Ofen OneOven unabhängig schon ein Backen gemacht. Daher ermöglicht diese Funktion Ihnen, auch die billigsten Zeitspannen aus Sicht des Energieverbrauches auszunutzen.



OMNY®

Wegen der Industrialisierung der Materialien und die Untersuchungen des Designs können Sie in den Backofen gleichzeitig die Maße GN 1/1 (Delikatessengeschäft) stecken und 60X40 (Konditorei), ohne die Mühe und die Kosten innere Strukturen des Ofens ersetzen zu müssen. Diese revolutionäre Lösung verbindet in der einzigen Maschine zwei verschiedene Fähigkeiten der Belastung des Ofens (Gastronomie und Konditoreigewerbe).

EASY PANEL

Dank des exzellenten Designs, der Untersuchung und der Projektierung, haben wir bei 50% die Teile der Befestigung der Außenplatten herabsetzen gekonnt. Das ermöglicht, in Räume, z.B. in Küchen, die wenig angemessen der Wartung sind, die Zeit des Eingriffes zu halbieren zu gelingen. Die Gefahr, dass man Bestandteile verlieren kann, wird auch um die Hälfte reduziert.

Die Produktserien: ONE-M & ONE-T

Die Firma OneOven hat zwei Produktserien entwickelt, um die Bedürfnisse ihrer Kunden zu befriedigen:

die erste Serie heißt ONE-M und ein elektromechanisches Schaltbrett kennzeichnet sie. Das Schaltbrett kann leicht benutzt werden, aber es hat so viele Hauptfunktionen des Backens, d.h. Konvektion, Dampf und gemischtes Backen wie die besten trivalenten Öfen.

Diese Serie wendet sich an die Menschen, die die traditionellen Befehle der Kontrolle vorziehen.

Es ist auch möglich, den Ofen mit einem Kerntemperaturfühler auszustatten. ONE-M ist mit dem **Bring-Bretter OMNY® System** und mit dem **EASY PANEL® System** ausgestattet.

In dieser Serie sind die erhältlichen Modelle:

ONE-M 4

ONE-M 6 (es wird auch mit Gas gespeist)

ONE-M 8 (zwei Backkammern, die unabhängig in Bezug auf die Energie sind)

ONE-M 10 (es wird auch mit Gas gespeist)

ONE-M 14 (zwei Backkammern, die unabhängig in Bezug auf die Energie sind)



Wärmeregulator

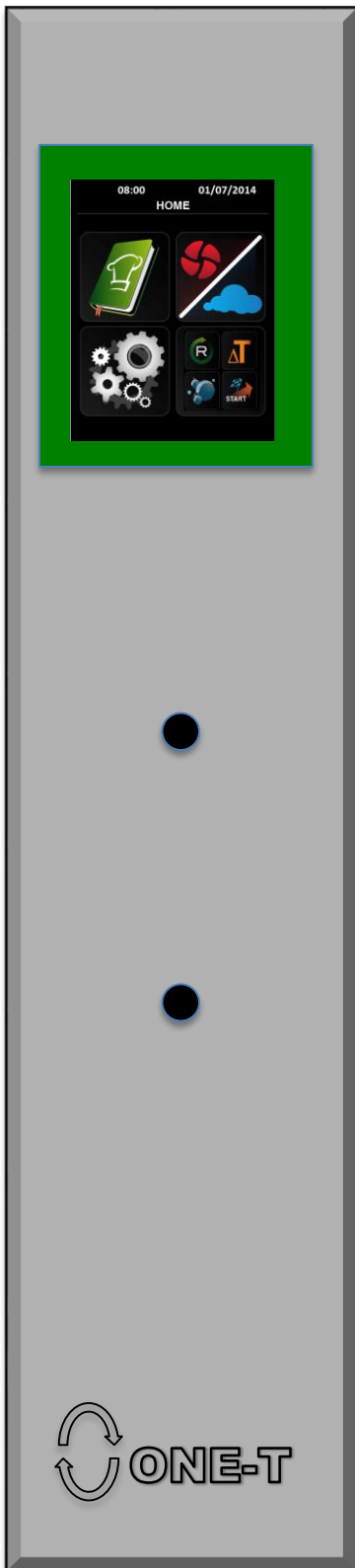
Zeitschaltuhr 120'

Schalter der Backenart:
Konvektion
Dampf
Gemischter Ablauf

Die prozentuale Menge
des Dampfes

Kerntemperaturfühler
(wahlfrei)

ON\OFF



BRAIN COOKER®



USB



KERNTEMPERATURFÜHLER

Die zweite Serie heißt ONE-T: das ist die Serie, die geplant worden ist, um die endgültige Antwort auf jede Bitte sowohl in Bezug auf die Leistungen und die Technologien als auch in Bezug auf das Geld zu sein.

Diese Serie dient nicht nur den Leute, die Zeit bei der Leitung des Backens sparen wollen, sondern auch den Leute, die keine spezielle gastronomische Ausbildung haben und schnell zu lernen brauchen. Indem der Arbeiter eine Touchscreen Schnittstelle mit einem 5,7-Zoll-Bildschirm benutzt, kann er ein komplettes Menu schaffen und leiten. Das Modell ONE-T ist ein wertvoller Partner in Ihrer Küche! Das ist ein regelrechter Helfer, der mit einer ganzen Bedienung umgehen kann, von Vorspeise bis Dessert, in einen einzigen Schub!

Am Ende des Backens putzt dieser Ofen sich und er geht automatisch dank des Systems der automatischen Reinigung aus.

Die Serie ONE-T hat:

Bring-Bretter OMNY® System

EASY PANEL® System

BRAIN COOKER® System

TIMEJOB® System

ECOMEGACLEAN® System

Kerntemperaturfühler

In dieser Serie sind die erhältlichen Modelle:

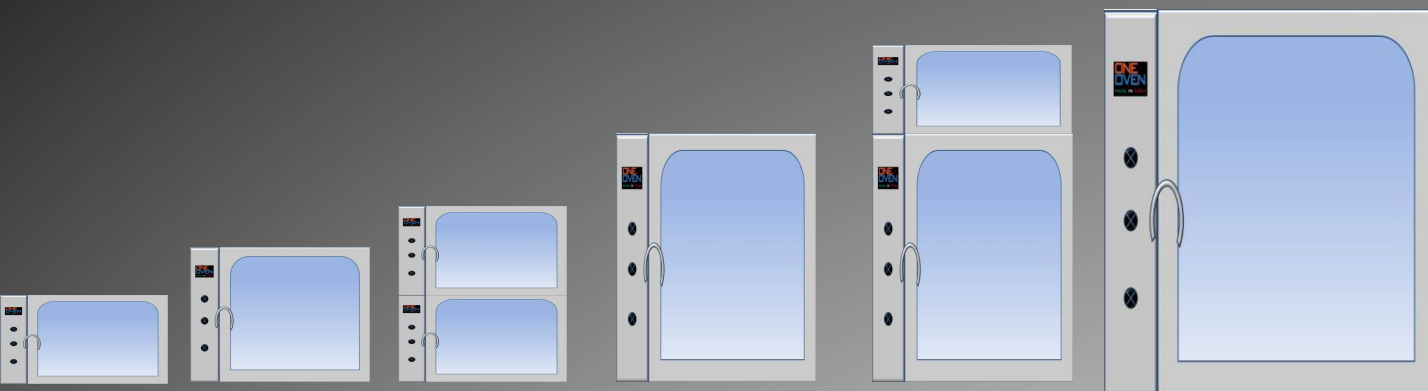
ONE-T 4

ONE-T 6 (es wird auch mit Gas gespeist)

ONE-T 8 (zwei Backkammern, die unabhängig in Bezug auf Energie sind)

ONE-T 10 (es wird auch mit Gas gespeist)

ONE-T 14 (zwei Backkammern, die unabhängig in Bezug auf die Energie sind)



One-M4

One-M 6

One-M 8

One-M 10

One-M 14

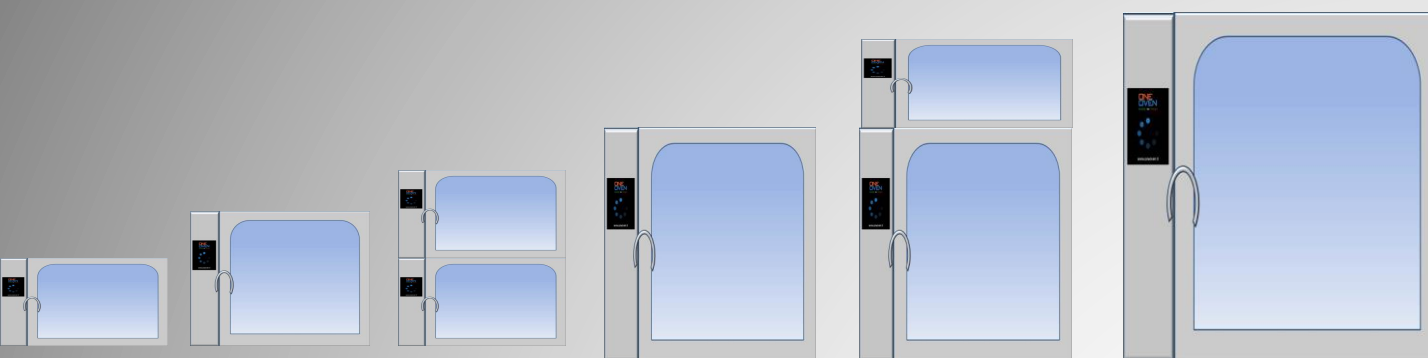
One-M20



elektrisch



Gas



One-M4

One-M 6

One-M 8

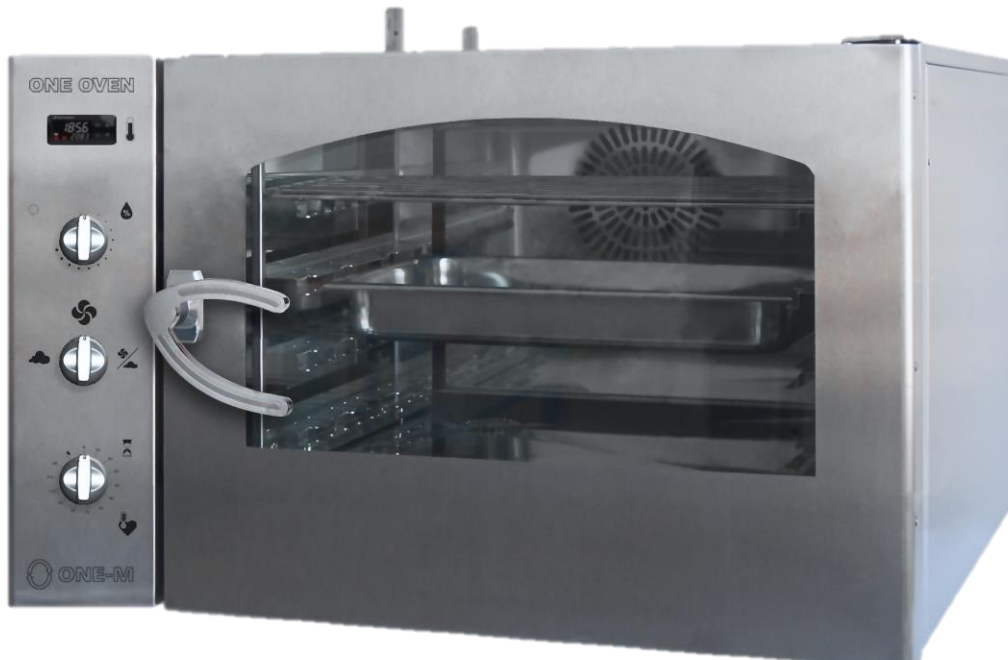
One-M 10

One-M 14

One-M20



ONE-M 4



Ofenformen: 4GN 1\1 oder 4
60x40

Inter-Brett: 80 mm.

Gedecke: 45

Außendimensionen:

H: 670 mm.

B: 955 mm.

T: 875 mm.

Kraft: 5 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ "M

Brutto-Gewicht: Kg....

Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-M 6



Ofenformen: 6GN 1\1 oder 6
60x40

Inter-Brett: 80 mm.

Gedecke: 70

Außendimensionen:

H: 835 mm.

B: 955 mm.

T: 875 mm.

Kraft: 7,5 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ " M

Brutto-Gewicht: Kg....

Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-M 8



Ofenformen: 8GN 1\1 oder 8
60x40
Inter-Brett: 80 mm.
Gedecke: 90
Außendimensionen:
H: 1340 mm.
B: 955 mm.
T: 875 mm.

Kraft: 10 Kw
Stromzufuhr: 230V-415V-3N
Ausgang des Wassers: dia 25mm.
Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ " M
Brutto-Gewicht: Kg....
Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-M 10



Ofenformen: 10GN 1\1 oder 10
60x40

Inter-Brett: 80 mm.

Gedecke: 100

Außendimensionen:

H: 1165 mm.

B: 955 mm.

T: 875 mm.

Kraft: 15 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: ¾" M

Brutto-Gewicht: Kg....

Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-M 14



Ofenformen: 14GN 1\1 oder 14

60x40

Inter-Brett: 80 mm.

Gedecke: 145

Außendimensionen:

H: 1835 mm.

B: 955 mm.

T: 875 mm.

Kraft: 20 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ "M

Brutto-Gewicht: Kg....

Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-M 20



Ofenformen: 20GN 2\1-

40GN1\1

Inter-Brett: 60 mm.

Gedecke: 350\550

Außendimensionen:

H: 1900 mm.

B: 1220 mm.

T: 995 mm.

Kraft: 44 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

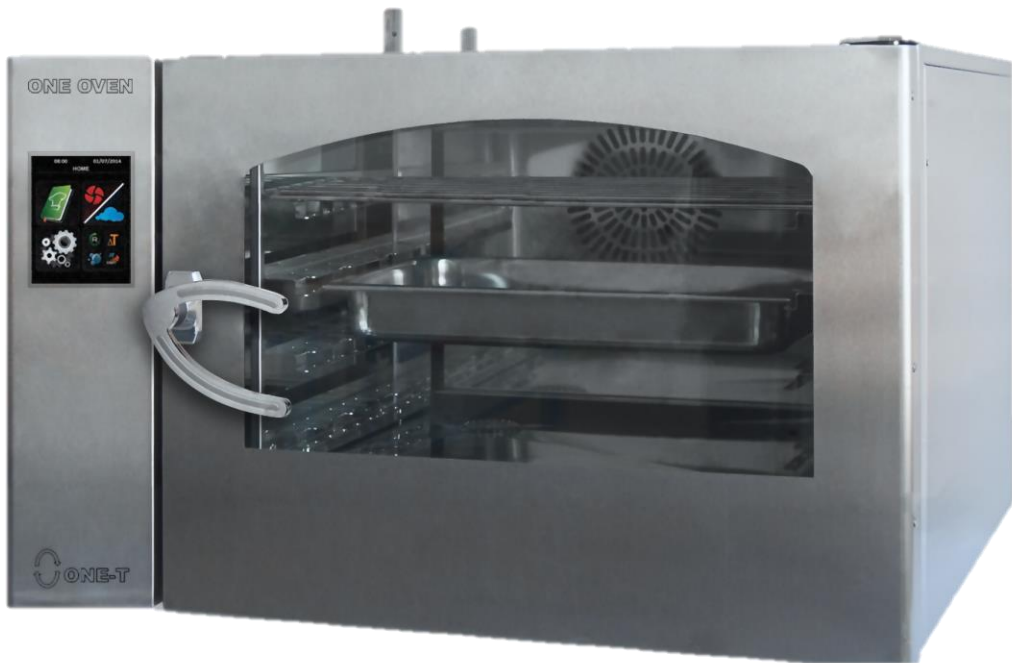
Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ "M

Brutto-Gewicht: Kg300(elektrisch)

Netto-Gewicht: Kg380 (Gas)

ONE-T 4



Ofenformen: 4GN 1\1 oder 4
60x40

Inter-Brett: 80 mm.

Gedecke: 45

Außendimensionen:

H: 670 mm.

B: 955 mm.

T: 875 mm.

Kraft: 5 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ "M

Brutto-Gewicht: Kg....

Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-T 6



Ofenformen: 6GN 1\1 oder 6
60x40
Inter-Brett: 80 mm.
Gedecke: 70
Außendimensionen:
H: 835 mm.
B: 955 mm.
T: 875 mm.

Kraft: 7,5 Kw
Stromzufuhr: 230V-415V-3N
Ausgang des Wassers: dia 25mm.
Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ " M
Brutto-Gewicht: Kg....
Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-T 8



Ofenformen: 8GN 1\1 oder 8

60x40

Inter-Brett: 80 mm.

Gedecke: 90

Außendimensionen:

H: 1340 mm.

B: 955 mm.

T: 875 mm.

Kraft: 10 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ "M

Brutto-Gewicht: Kg....

Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-T 10



Ofenformen: 10GN 1\1 oder 10
60x40

Inter-Brett: 80 mm.

Gedecke: 100

Außendimensionen:

H: 1165 mm.

B: 955 mm.

T: 875 mm.

Kraft: 15 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ " M

Brutto-Gewicht: Kg....

Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-T 14



Ofenformen: 14GN 1\1 oder 14

60x40

Inter-Brett: 80 mm.

Gedecke: 145

Außendimensionen:

H: 1835 mm.

B: 955 mm.

T: 875 mm.

Kraft: 20 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ "M

Brutto-Gewicht: Kg....

Netto-Gewicht: Kg.....

ONE-T 20



Ofenformen: 20GN 2\1-
40GN1\1

Inter-Brett: 60 mm.

Gedecke: 350\550

Außendimensionen:

H: 1900 mm.

B: 1220 mm.

T: 995 mm.

Kraft: 44 Kw

Stromzufuhr: 230V-415V-3N

Ausgang des Wassers: dia 25mm.

Eingang des Wassers: $\frac{3}{4}$ "M

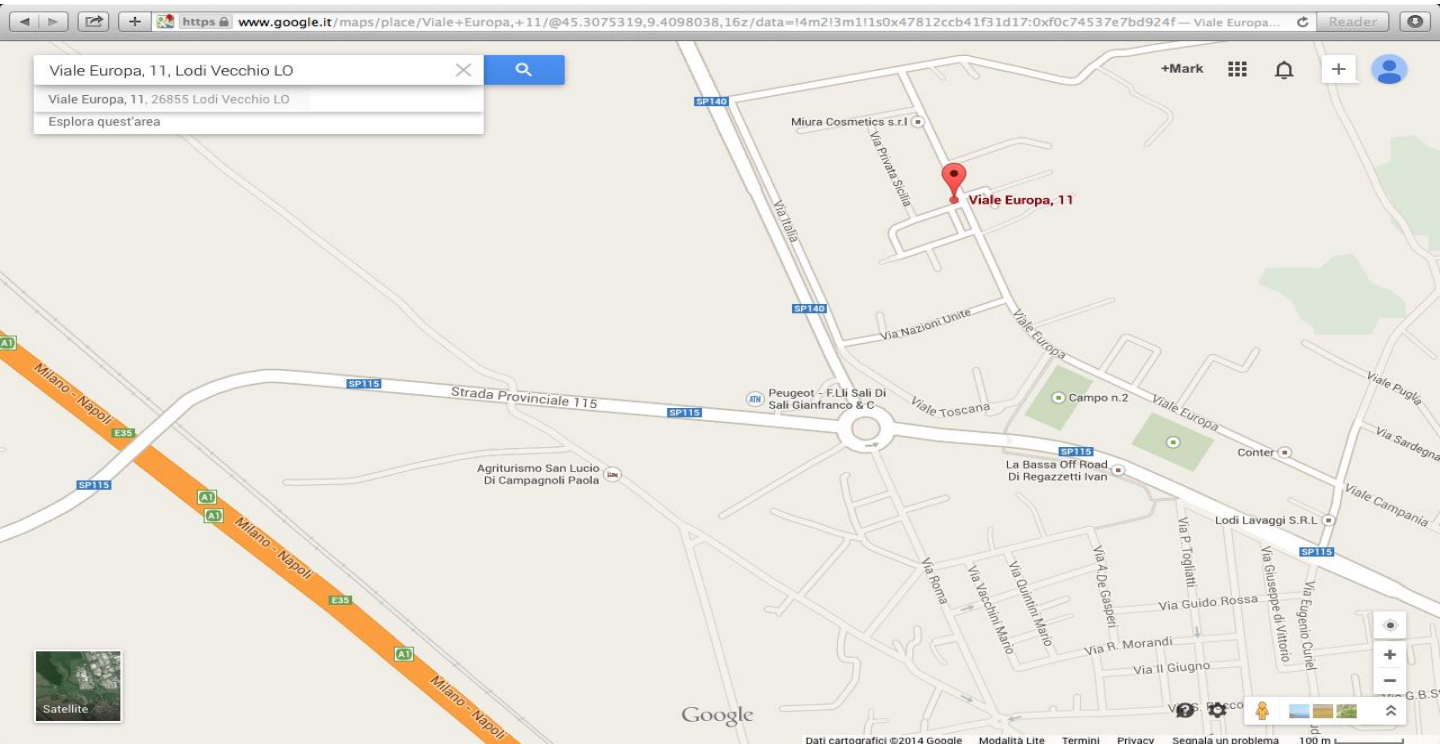
Brutto-Gewicht: Kg300 (elektrisch)

Netto-Gewicht: Kg380 (Gas)

ZUBEHÖRE

ARTIKEL	KODE	PREIS (€)	ANMERKUNGEN
HILFSMITTEL SERIE 4			
HILFSMITTEL SERIE 6			
HILFSMITTEL SERIE 8			
HILFSMITTEL SERIE 10			
HILFSMITTEL SERIE 14			
REIFEN FÜR HILFSMITTEL			
GRILL 1\1 EDELSTAHL			
GRILL60X40 VERCHROMT			
GRILL 1\1 HÄHNCHEN			
GRILL 1\1 HOLZKOHLENGRILL			
OFENFORM 1\1 H20			
OFENFORM 1\1 H20 MIT DURCHBOHREN			
OFENFORM 60X40 ALUMINIUM			
OFENFORM 60X40 ALUMINIUM MIT DURCHBOHREN			
OFENFORM 60X40 BAGUETTE			
OFENFORM 1/1 MIT GLAS			
OFENFORM 60X40 MIT GLAS			
SCHÜSSEL 1/1 H20			
SCHÜSSEL 1/1 H20 MIT DURCHBOHREN			
SCHÜSSEL 1/1 H40			
SCHÜSSEL 1/1 H40 MIT DURCHBOHREN			
SCHÜSSEL 1/1 H65			
SCHÜSSEL 1/1 H65 MIT DURCHBOHREN			
DUSCHE			
EINZIEHBARE DUSCHE			
KERNTEMPERATURFÜHLER			
* ZUSÄTZLICHE GARANTIE + 1 JAHR			43

KONTAKTE



Verwaltung: contabilit @oneovencoop.com

Einkäufe: magazzino@oneovencoop.com

Verkäufe: commerciale@oneovencoop.com

Kundendienst: areatecnica@oneovencoop.com

Allgemeine Adresse: info@oneovencoop.com

www.oneovencoop.com

Viale Europa 11
Lodi Vecchio (LO) 26855
Tel. 0371/75.26.12
Fax.0371/46.48.14
p.i. 08683320967

Die Voraussetzungen des Verkaufs

Alle Preise werden in Euro ausgenommene MwSt. ausgedrückt.

Die Öfen werden in speziellen Kartons mit Paletten verpackt.

Die Verpackung ist im Preis inbegriffen.

Die Ware wird immer EXW (ab Fabrik) verkauft.

Alle Proteste der Ware müssen bei Lieferung bekannt gegeben werden und sie müssen auf den Lieferschein aufgeschrieben werden.

Die Ware ist unter Käufersgefahr unterwegs, obwohl sie frachtfrei verkauft wird.

Die Ware bleibt des Herstellers Eigentum, bis sie komplett bezahlt wird.

Falls ein Streit geschieht, ist das Gericht in Lodi zuständig.

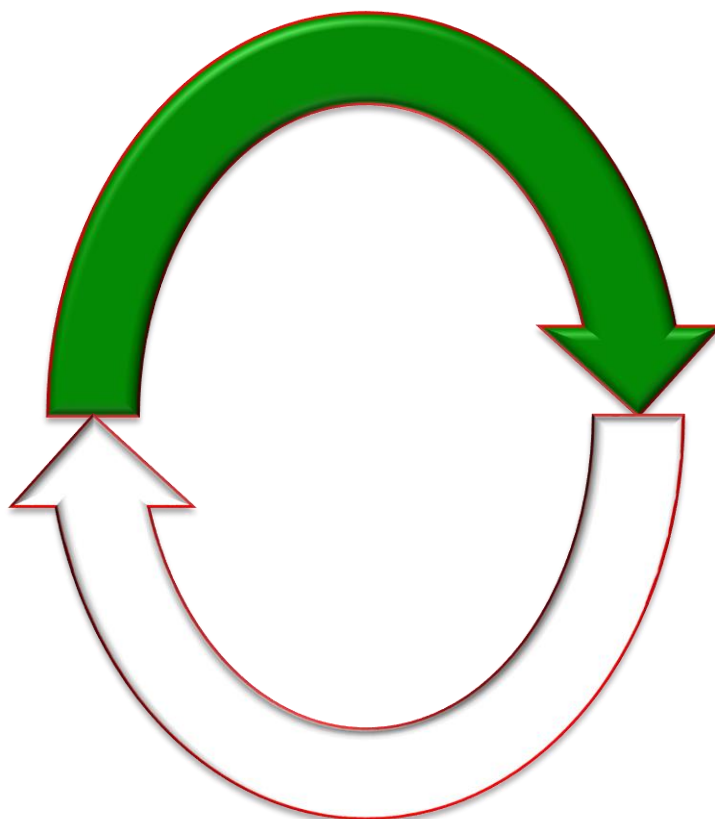
Die Garantie dauert 12 Monate.

Die Ersatzteile, die in der Eigenschaft als Garantie beantragt werden, sind aufs Vertragspartners Kosten unterwegs. Bei jeder Absendung werden € 45,00 wegen der Betriebskosten belastet.

Die fehlerhaften Stücke müssen wieder an den Hersteller innerhalb der sechs Monate geschickt werden. Anders werden sie berechnet.

Der Hersteller vorbehält sich das Recht, die Modelle ohne Mitteilung entweder zu wechseln oder zu ändern.

Das Recht auf die Leistungen der Garantie abläuft, falls Schäden wegen einer Installation, die dem angemessenen Verfahren nicht entspricht, und/oder wegen eines Gebrauches, der entweder nicht passend oder falsch ist, oder wegen einer Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen für den Gebrauch und die Instandhaltung sich geschehen.



Iscrizione albo coop C102130 p.iva e c.f. 08683320967 Tel.0371/752612 Fax.0371/464814
Viale Europa 11, 26855 Lodi Vecchio (LO)
www.oneovencoop.com info@oneovencoop.com