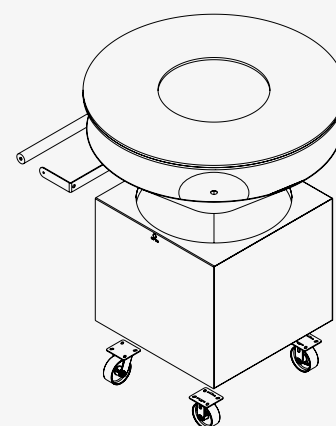




OFYR CLASSIC 120 PRO+



OFYR CLASSIC CORTEN 120 PRO+



SKU CODE
OC-120-PRO+

EAN CODE
6019910668693

NL

De OFYR Classic 120 PRO+ is speciaal ontwikkeld voor professioneel gebruik en is de perfecte optie tussen de OFYR 100 en de XL modellen. Het toestel heeft een groot kookoppervlak dat tot 100 personen tegelijk kan bedienen. Dankzij het handvat en de wielen is het apparaat gemakkelijk te verplaatsen in elke buitenruimte. Dit maakt de PRO+ ideaal voor gebruik op evenementen of in een professionele keuken.

- Verkrijgbaar in Cortenstaal.
- Gebruikt dezelfde hoeveelheid hout als de 100 modellen: 1½ tot 2 OFYR Houtzakken (vol. 72 l).
- Bereid volledige maaltijden voor groepen van 10-15 personen of hapjes voor maximaal 100 personen tegelijk.
- De kegel heeft een brandcapaciteit van ongeveer 4-5 uur voordat de as moet worden verwijderd.
- Dankzij de wielen en het handvat is de kookunit gemakkelijk te verplaatsen in de buitenruimte.
- In combinatie met de OFYR Cage ontstaat een perfecte outdoor cooking unit voor evenementen en professioneel gebruik.

FR

L'OFYR Classic 120 PRO+ est spécialement conçu pour un usage professionnel et fait le lien entre l'OFYR 100 et les modèles XL. Il dispose d'une grande surface de cuisson qui peut satisfaire jusqu'à 100 personnes en même temps. Grâce à sa poignée et à ses roues, l'unité est facile à déplacer dans tout espace extérieur. Le PRO+ est donc idéal pour une utilisation en extérieur ou dans une cuisine professionnelle.

- Disponible en acier Corten.
- Utilise la même quantité de bois que les modèles 100 : 1½ à 2 sacs de bois OFYR (vol. 72 l).
- Préparez des repas complets pour des groupes de 10 à 15 personnes ou des apéritifs pour jusqu'à 100 personnes en même temps.
- La vasque a une capacité de combustion d'environ 4-5 heures avant de retirer les cendres.
- Grâce à ses roues et à sa poignée, l'unité de cuisson est facile à manœuvrer dans l'espace extérieur.
- Combinez avec la cage OFYR pour créer une unité de cuisson extérieure parfaite pour les événements et l'utilisation professionnelle.

SPECIFICATIES

CORTEN

Materiaal	Sokkel en kegel	Cortenstaal
	Plaat	Zwart staal
Afmetingen	Kookoppervlakte	0,88 m²
	Sokkel	75x75x67 cm
	Plaat	Ø117x1,2 cm
	Totaal	117x117x100 cm
Gewicht	Sokkel	56 kg
	Kegel	29,5 kg
	Plaat	87,5 kg
	Totaal	173 kg

CARACTÉRISTIQUES

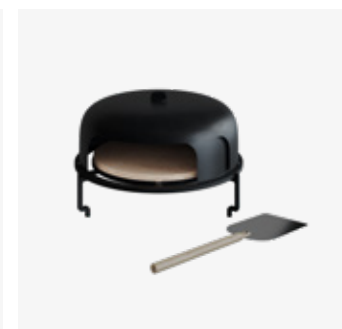
CORTEN

Matériau	Socle et Vasque	Acier corten
	Plaque de cuisson	Acier noir
Dimensions	Zone de cuisson	0,88 m²
	Socle	75x75x67 cm
	Plaque de cuisson	Ø117x1,2 cm
	Total	117x117x100 cm
Poids	Socle	56 kg
	Vasque	29,5 kg
	Plaque de cuisson	87,5 kg
	Total	173 kg

AANBEVOLEN ACCESSOIRES / ACCESSOIRES RECOMMANDÉS



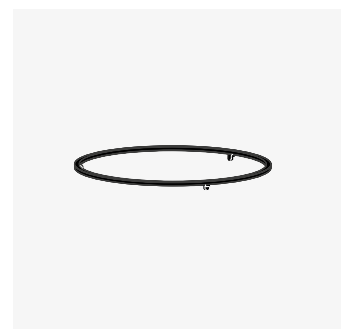
148 | Grill Round 100



170 | Pizza Oven 100



152 | Brazilian Grill Set 100



168 | Food Bumper 100



174 | Rotisserie Set



164 | Cage 120