



HYBRID
TECHNOLOGY



PROGRAM
PEKARSKIH PEĆI



PROGRAM
OF BAKERY OVENS



PROGRAMM
DER BÄCKEREIÖFEN





HYBRID
TECHNOLOGY

PEKARSKE ELEKTRIČNE PEĆI
ELECTRIC BAKERY OVENS
ELEKTRISCHE BACKÖFEN



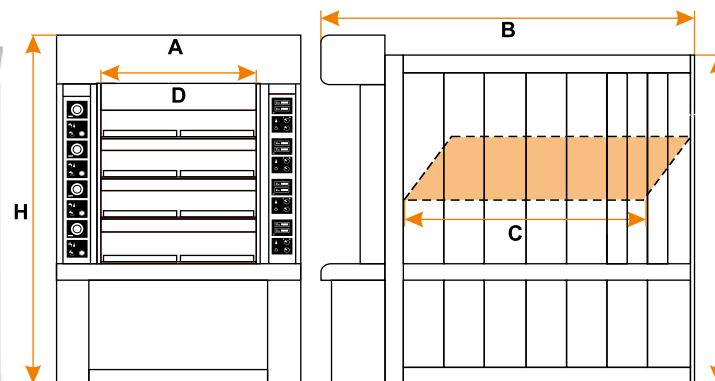
Made of stainless steel;
Extremely sturdy construction;
Contemporary design;
Simple use;
Containing the thermal regulating device;
Purposes: baking all kinds of bread, rolls, burek, etc;



Proizvedene su od prohromskog lima;
Izuzetno čvrste konstrukcije;
Savremenog dizajna;
Jednostavne upotrebe;
Opremljene digitalnim termoregulatorom;
Namena: pečenje svih vrsta hleba, peciva, bureka i dr.



Aus rostfreiem Stahl;
Äußerst stabile Bauweise;
Modernen Designs;
Der simplen Verwendung;
Mit einem Thermoregulator;
Zwecken: Backen aller Arten von Brot, Brötchen, Büffets usw;



MODEL

DIMENZIJE
PEĆNICE

POVRŠINA
PEČENJA

BROJ ETAŽA

BROJ HLEBA
PO SATU

SPOLJNE
DIMENZIJE

ELEKTRIČNA
SNAGA



MODEL

THE DIMENSIONS
OF THE OVEN

BAKING AREA

NUMBER
OF FLOOR

NUMBER OF BREAD
PER HOUR

EXTERNAL
DIMENSIONS

ELECTRICAL
POWER



MODELL

DIE ABMESSUNGEN
DES OFENS

BACKFLÄCHE

ANZAHL
DER ETAGEN

BRÖTCHENPRODUKTE
PRO STUNDE

DIE EXTERNEN
DIMENSIONEN

STROM

	C mm	D mm	m ²	kom	kom	A mm	B mm	H mm	KW
TE 408	850	650	2	4	64	1340	1450	2000	40
TE 416	850	1250	4	4	128	1340	2100	2000	30
TE 424	1290	1250	6	4	192	1780	2100	2000	40
TE 436	1290	1850	9	4	288	1780	2700	2000	53
TE 448	1930	1650	12	4	384	2460	2500	2000	72
TE 460	1930	2050	15	4	480	2460	2900	2000	88

WWW.FRIGOZIKA.RS



HYBRID
TECHNOLOGY

PEKARSKE PARNE PEĆI
STEAM BAKERY OVENS
DAMPF BACKÖFEN



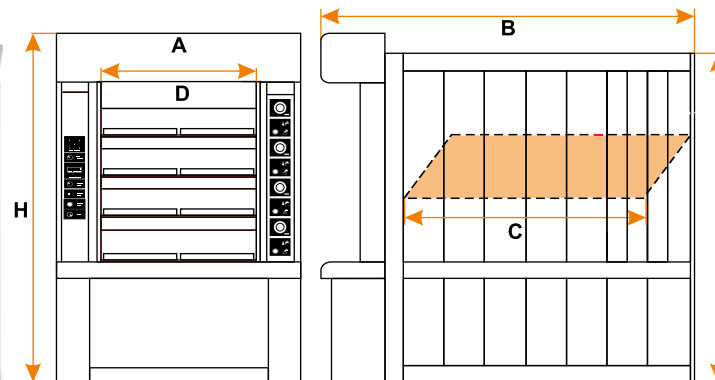
Made of stainless steel;
Extremely sturdy construction;
Contemporary design;
Simple use;
Containing the thermal regulating device;
Purposes: baking all kinds of bread, rolls, burek, etc;
Energy source: oil, gas, solid fuel.



Proizvedene su od prohranskog lima;
Izuzetno čvrste konstrukcije;
Savremenog dizajna;
Jednostavne upotrebe;
Zagrevaju se gorionikom na gas;
naftu ili loženjem čvrstog goriva;
Opremljene digitalnim termoregulatorom;
Namena: pečenje svih vrsta hleba, peciva, bureka i dr.



Aus rostfreiem Stahl;
Äußerst stabile Bauweise;
Modernen Designs;
Der simplen Verwendung;
Mit einem Thermoregulator;
Zwecken: Backen aller Arten von Brot, Brötchen, Büffets usw;
Die Energiequelle von Gas, Öl, feste Brennstoffe.



MODEL

DIMENZIJE
PEĆNICE

POVRŠINA
PEČENJA

BROJ ETAŽA

BROJ HLEBA
PO SATU

SPOLJNE DIMENZIJE



MODEL

THE DIMENSIONS
OF THE OVEN

BAKING AREA

NUMBER
OF FLOOR

NUMBER OF BREAD
PER HOUR

EXTERNAL
DIMENSIONS



MODELL

DIE ABMESSUNGEN
DES OFENS

BACKFLÄCHE

ANZAHL
DER ETAGEN

BRÖTCHENPRODUKTE
PRO STUNDE

DIE EXTERNEN
DIMENSIONEN

	C mm	D mm	m ²	kom	kom	A mm	B mm	H mm
TB 416	850	1250	4	4	128	1730	2450	2100
TB 424	1290	1250	6	4	192	2170	2450	2100
TB 436	1290	1850	9	4	288	2170	3050	2100
TB 448	1930	1650	12	4	384	2810	2850	2100
TB 460	1930	2050	15	4	480	2810	3250	2100

WWW.FRIGOZIKA.RS



Ruma, Kraljevačka bb
Tel / Fax : + 381 22 430 444
+ 381 22 472 127
Mob. : + 381 63 301 534
+381 63 501 073
Email: frigozika@eunet.rs

Beograd, Balkanska 45
Tel / Fax : + 381 11 66 414 96
+ 381 11 76 213 18
Mob. : + 381 63 234 202
+381 64 641 89 69
Email: frigozika.bg@open.telekom.rs

Novi Sad, Pap Pavla 44
Tel / Fax : + 381 21 66 19 659

Niš, Sedmog Julia 13
Tel / Fax : + 381 18 524 418
Mob. : + 381 64 2918 582



Hrvatska, Vukovar
Kardinala Alojzija Stepinca 34
Tel / Fax : + 385 32 443 085
Mob.: +385 99 221 43 44
Email: frigoterma@gmail.com
www.frigoterma.hr



HYBRID
TECHNOLOGY



Deutschland / Österreich
Wien
Tel / fax : + 436 76 9009639
Email: frigozika.wien@gmail.com



Russia, Moscow
Yaroslavskaya 1/9
Tel / Fax: +7 903 161 88 67



France, Paris
Tel: +33603334529
Email: sreten@live.fr



Magyarország, Budapest
Tel: +36 30 3979 594
Email: istvan.fiscor@frigozika.rs



Bosna i Hercegovina, Sarajevo
Terazije BB (Plato Skenderija)
Tel / Fax : + 387 33 212 819
Mob.: +387 61 269 376