



FR Fourneaux gaz

- Top supérieur "embouti".
- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304, pieds réglables en inox.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Brûleurs avec couronnes en laiton à "haut rendement", régulation par vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée.
- Four électrique à convection (GN), en acier inox, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 100°C à 300°C, par thermostat, en dotation: 1 grille.

NL Gasformuizen

- Diepgetrokken bovenblad.
- Uitgevoerd in R.V.S. 18/10 AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur voorzien van thermische glaswolisolatie. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Branders met kronen in messing met "hoog rendement", regeling door gaskraan. Bovenroosters in geëmailleerdz gietijzer.
- Elektrische convection-oven (GN), in R.V.S., verwarming door 3 ronde weerstanden in R.V.S. Aan/uitschakelaar, temperatuurregeling van de oven tussen 100°C tot 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren: 1 rooster.

DE Gasherde

- Gestanzte Oberfläche.
- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, regulierbare Füße aus Edelstahl.
- Backofinnere sowie die Tür sind mit einer Doppel-Wand-Wärmedämmung versehen. Ofentür mit Federscharnieren, Edelstahlgriff.
- Brenner mit Messingkronen "hohe Leistung", Regulierung durch Gasventil. Oberes Gitter aus emailliertem Gusseisen.
- Elektro Konvektionsbackofen (GN), aus Edelstahl, Aufheizung durch 3 kreisförmige Widerstandselemente aus Edelstahl. ON/OFF Schalter, Temperaturregler des Ofens von 100°C bis 300°C durch Thermostat, Ausstattung: 1 Gitter.

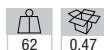
**HIGH EFFICIENCY
BURNER**



**CONVECTION
OVEN GN/1/1**



CONVECTION OVEN GN 2/3



1000 Kcal/h = 1,16 kW

G60/4BFEV6

2 415,00 EUR

mm : 600x600xh850/970

kW : 3 / kcal/h : 12215

230/1N 50-60Hz

FR Fourneau 4 feux gaz et four convection électrique GN 2/3

- 4 brûleurs (2x 3,3 kW et 2x 3,6 kW).
- Four électrique à convection GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

NL Gasformuis 4 branders en elektrische convection-oven GN 2/3

- 4 branders (2x 3,3 kW en 2x 3,6 kW).
- Elektrische convection-oven GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

DE Gasherde 4 Brenner und Elektro Konvektionsbackofen GN 2/3

- 4 Brenner (2x 3,3 kW und 2x 3,6 kW).
- Elektro Konvektionsbackofen GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

