


FR Fourneaux gaz

- 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 en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement). Cuvette de récolte liquide en acier émaillé, régulation par une vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions 340x570 mm.
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, Régulation de la température du four de 120°C à 320°C, par vanne gaz thermostatique.
- Four électrique à convection, 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 Gasfornuizen

- Uitgevoerd in R.V.S. 18/10 AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur voorzien van thermische glaswolisolatie. Ovensdeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Branders in behandel gietijzer, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Geëmailleerde vetopvangschaal voor kookvocht, regeling door gaskraan. Geëmailleerde draagroosters, afmetingen 340x570 mm.
- Gasoven, verwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van de oven tussen 120°C tot 320°C, door thermostatische gaskraan.
- Elektrische convectie-oven, verwarming door 3 ronde weerstanden. Aan/uitschakelaar. Temperatuurregeling van de oven tussen 100°C tot 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

DE Gasherde

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, regulierbare Füße aus Edelstahl.
- Backofeninnere sowie die Tür sind mit einer Doppel-Wand-Wärmedämmung versehen. Ofentür mit Federscharnieren, Edelstahlgriff.
- Brenner aus Gusseisen, Messingkrone (sehr hohe Leistung). Auffangschale für Flüssigkeiten aus emailliertem Stahl, Regulierung durch Gasventil. Oberes Gitter aus emailliertem Gusseisen, Dimensionen 340x570 mm.
- Gasbackofen, Aufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Temperaturregler des Ofens von 120°C bis 320°C, thermostatisches Gasventil.
- Elektro Konvektionsofen, Aufheizung durch 3 kreisförmige Widerstandelemente aus Edelstahl. ON/OFF Schalter, Temperaturregler des Ofens von 100°C bis 300°C durch Thermostat, Ausstattung 1 Gitter.

page 52


G65/4BF7

2 461,00 EUR

mm : 700x650xh850/950 kcal/h : 19100

FR Fourneau 4 feux vifs gaz avec four gaz

- 4 brûleurs (2x 3,6 kW et 2x de 5 kW).
- Four gaz (5 kW), 530x540xh250 mm.


NL Gasfornuis 4 branders met gasoven

- 4 branders (2x 3,6kW en 2x 5 kW).
- Gasoven (5 kW), 530x540xh250 mm.

DE Gasherd 4 Brenner mit Gasbackofen

- 4 Brenner (2x 3,6 kW + 2x 5 kW).
- Gasbackofen (5 kW), 530x540xh250 mm.



90 0,59