

**CONVECTION
OVEN GN1/1****FR Fourneaux électriques**

- 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.
- Plaques en fonte, 220 mm de diamètre, avec un bord d'étanchéité en acier inox. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions.
- Vitrocéramique avec foyers radiants à infrarouge, le système des plaques en vitrocéramique se caractérise par une mise à température rapide des foyers, ainsi que de leur refroidissement après l'utilisation. Régulation de la puissance de chauffe par un doseur d'énergie gradué pour chaque foyer.
- Four électrique à convection GN 1/1, 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 Elektrische fornuizen

- 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.
- Kookplaten in gietijzer, 220 mm diameter, met dichtingsrand in R.V.S. Instelling van het vermogen door een schakelaar met 6 standen.
- Vitrokeramisch kookveld met infraroodstraal. De belangrijkste eigenschap van het vitrokeramisch systeem is de snelheid van temperatuurbereik en afkoeling. Instelling van het vermogen door een energieschakelaar per kookveld.
- Elektrische convection-oven GN 1/1, verwarming door 3 ronde weerstanden. Aan/uitschakelaar. Temperatuurregeling van de oven tussen 100°C tot 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

DE Elektroherd

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, regulierbare FüÙe aus Edelstahl.
- Backofeninnere sowie die Tür sind mit einer Doppel-Wand-Wärmedämmung versehen. Ofentür mit Federscharnieren, Edelstahlgriff.
- Kochplatten aus Gusseisen, Ø 220mm, mit einer Dichtkante aus Edelstahl. Regulierung der Wärmeleistung durch Schalter mit 6 Positionen.
- Cerankochfläche mit Infrarot-Wärmestrahlung. Das System der Cerankochfläche zeichnet sich durch den schnellen Temperaturanstieg der Platten aus sowie deren Abkühlung nach dem Gebrauch. Regulierung der Wärmeleistung durch eine abgestufte Energiedosierung für jede Platte.
- Elektro Konvektionsofen GN 1/1, Aufheizung durch 3 kreisförmige Widerstandselemente aus Edelstahl. ON/OFF Schalter, Temperaturregler des Ofens von 100°C bis 300°C durch Thermostat, Ausstattung 1 Gitter.

VITROCERAMIC**CONVECTION OVEN GN 1/1****E65/4PFV7****2 909,00 EUR**

mm : 700x650xh850/950

kW : 14,36

400/3N 50-60Hz

FR Fourneau 4 plaques électriques rondes, four GN 1/1 à convection

- 4 plaques indépendantes, (4x 2,6 kW).
- Four électr. à convection 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

NL Elektrisch fornuis met 4 ronde kookplaten met convection-oven GN 1/1

- 4 afzonderlijke kookplaten (4x 2,6 kW).
- Elektr. convection-oven 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

DE Elektroherd 4 runde Kochplatten, Konvektionsofen GN1/1

- 4 individuelle Kochplatten (4x 2,6 kW).
- Elektro Konvektionsofen 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

