



TOP
15/10



OVEN GN2/1



page 107



ADVANTAGE

FR Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

NL Combineer kracht, efficiëntie en flexibiliteit, onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), past zich gemakkelijk aan alle soorten professionele kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (7kW), naar wens uitwisselbaar, kopere kroon, automatische ontsteking d.m.v. waakvlam (100% beschermd) en veiligheid door thermokoppel.

DE Unsere H.E.F.-Brenner (High Efficiency & Flexibility) vereinen Leistung, Effizienz und Flexibilität und sind so problemlos geeignet für alle Arten von Profi-Küchengeräten. Brenner mit sehr hoher Leistung (7 kW), beliebig austauschbar, Messingkrone, Automatischer Zündflammenbrenner (100% geschützt) und Sicherheit durch Thermoelement.

FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes récolte liquide intégrées.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles supérieures en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. - Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

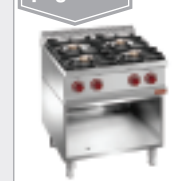
NL Gasfornuizen

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304, geïntegreerde kom voor het verzamelen van vloeistof.
- Open branders in behandeld gietijzer waterdicht, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7 kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Bovenste roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven GN 2/1, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling tussen 150°C en 290°C, door thermostatische gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. - Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S..

DE Gasherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und wasserdichte Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304, integrierte Auffangschalen für Flüssigkeit.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Brennerregelung von 1,5 bis 7 kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Oberer Rost aus emailliertem Gusseisen 330x300 mm (spülmaschinenfest).
- Gasofen GN 2/1, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung von 150°C bis 290°C durch ein thermostatisches Gasventil, piezoelektrische Zündung und Thermoelement-Sicherheit, mit 1 Rost. - Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. - Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.

page 105

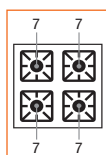


... + N7/BA7-R

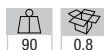
page 105



... + N7/BA11-R



OVEN GN 2/1



1000 Kcal/h = 1,16 kW

G7/4BF7

3 092,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kcal/h : 29240

FR Fourneau 4 feux vif, four gaz GN 2/1

- 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Four gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions 560x660xh310 mm..

NL Gasfornuis 4 branders met gasoven GN 2/1

- 4 branders (4x 7 kW) (High Efficiency - Flexibility).
- Gasoven (6 kW) GN 2/1 afmetingen (560x660xh310 mm).

DE Gasherde mit 4 Brennern, Gasofen GN 2/1

- 4 Brenner (4x 7 kW) (High Efficiency & Flexibility).
- Gasbackofen (6 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

