



TOP  
15/10



OVEN GN2/1

GRILL



page 107



## ADVANTAGE

**FR** Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adaptent 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 avec four électrique

- 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 électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox placée dans la voûte et sous le sol du four. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat. en dotation 1 grille.
- Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de 70°C à 270°C, par thermostat, 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 Gas fornuizen met elektrisch oven

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304, geïntegreerde kom voor het verzamelen van vloeistof.
- Open branders in behandeld gietijzer, 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).
- Elektrische oven GN 2/1, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van 150°C tot 290°C, door thermostatische gaskraan, standaard toebehoren 1 rooster.
- Elektrische convection-oven GN 1/1, verwarming door 3 ronde weerstanden in R.V.S. Temperatuurregeling tussen 70°C en 270°C, door thermostaat, 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 mit Elektro-ofen

- 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, Abmessung 330x300 mm (spülmaschinenfest).
- Elektrobackofen GN 2/1, beheizt mit Edelstahl-Heizelementen in der Wölbung und unter dem Ofenboden. Regelung von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, mit 1 Rost.
- Elektrischer Umluftofen GN 1/1, Aufheizung durch 3 runde Edelstahl-Heizelemente. Regelung von 70°C bis 270°C mittels Thermostat, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.

## G7/4BFEV7

3 597,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 2,6 / kcal/h : 24080 230/1N 50-60Hz

### FR Fourneau 4 feux vifs gaz, four élect. Convection GN 1/1

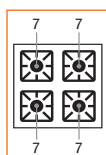
- 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1(560x370xh320 mm).

### NL Gasformuis 4 branders, elektrische convection-oven GN 1/1

- 4 branders (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Convection-oven, elektrisch (2,6 kW), GN 1/1(560x370xh320 mm)

### DE Gasherde mit 4 Gasbrennern, elektr. Konvektionsofen GN 1/1

- 4 Brenner (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Elektrischer Umluft-Backofen (2,6 kW) für GN 1/1(560x370xh320 mm).



CONVECTION OVEN GN 1/1

