

FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- 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.
- Grilles en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Maxi four gaz chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.

NL Gasfornuizen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Open branders in behandeld gietijzer waterdicht, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7 kW per gasklep.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuur-regeling van de oven tussen 150°C en 290°C, door thermostatische gaskraan, piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Maxi gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuur-regeling van de oven tussen 150°C en 290°C, door thermostatische gaskraan, piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.

DE Gasherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Brennerregelung von 1,5 bis 7 kW mittels Gasventil
- Rost aus emailliertem Gusseisen, 330x300 mm (spülmaschinenfest).
- Gasbackofen, Aufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Temperaturregler des Ofens von 150°C bis 290°C durch thermostatisches Gasventil, Ausstattung 1 Gitter.
- Maxi-Gasofen, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung der Ofentemperatur von 150°C bis 290°C durch ein thermostatisches Gasventil, piezoelektrische Zündung und Thermoelement-Sicherheit, mit 1 Rost.



TOP
15/10



OVEN GN2/1



page 107



MAXI OVEN



G7/6BFM11

4 875,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 43000

FR Fourneau 6 feux vifs, four maxi gaz 1 grande porte

- 6 brûleurs (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Maxi four gaz (8 kW), dimensions 770x660xh360 mm.

NL Fornois 6 branders, maxi gasoven 1 groote deur

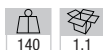
- 6 branders (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Maxi gasoven (8 kW), afmetingen 770x660xh360 mm

DE Herd mit 6 Brennern, Gasofen maxi 1 große Tür

- 6 Brenner (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Maxi Gasbackofen (8 kW), Dimensionen 770x660xh360 mm.



OVEN GN 2/1



G7/TM4BFA11

4 949,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 33970

FR Fourneau 4 feux vifs, plaque à mijoter, four gaz GN 2/1, armoire GN 1/1

- 4 brûleurs (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Plaque à mijoter (5,5 kW), dimensions 320x585 mm.
- Four gaz 6 kW (560x660xh310 mm). Armoire neutre GN 1/1.

NL Gasfornuis 4 branders, sudderplaat, gasoven GN 2/1 en kast GN 1/1

- 4 branders (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Sudderplaat (5,5 kW), afmetingen 320x585 mm.
- Gasoven 6 kW (560x660xh310 mm). Neutrale kast GN 1/1.

DE Gasherde mit 4 Gasbrennern, Kochplatte, Gasofen GN 2/1, Schrank GN 1/1

- 4 Brenner (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Platte fürs Schmoren/Dünsten (5,5 kW), Masse 320x585 mm.
- Gasbackofen 6 kW (560x660xh310 mm). Neutraler Schrank für GN 1/1.

