



#### FR Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques en fonte, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions.
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. Régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.
- L'enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

#### NL Elektrische fornuizen

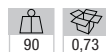
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top en waterdicht (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Gietijzere platen, met een waterdichte rand in roestvrij staal, veiligheidsmechanisme in geval van oververhitting. Regeling van het verwarmingsvermogen via 7-standenschakelaar.
- Elektrische oven GN 2/1, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., geplaatst in plafond en in bodem van de oven. Temperatuurregeling van de oven tussen 125°C à 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheids-thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en de dubbelwandige deur (gestempeld) gemaakt van roestvrij staal en uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep van roestvrij staal.

#### DE Elektroherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Gusseisenplatten, mit Edelstahl-Dichtkante, Sicherheitseinrichtung bei Überhitzung. Regelung der Heizleistung über einen 7-stufigen Schalter.
- Elektrobackofen GN 2/1, beheizt mit Edelstahl-Heizelementen in der Wölbung und unter dem Ofenboden. Regelung der Ofentemperatur von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, Grill mit unabhängiger Regelung, ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Ofentür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.



OVEN GN 2/1



page 107



### E7/4PF7

3 309,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 13,5 400-230/3N 50-60Hz

#### FR Fourneau 4 plaques rondes avec four électrique GN 2/1 et grill

- 4 plaques, (2x 1,5 kW Ø 150 mm et 2x de 2,6 kW Ø 220 mm).
- Four électrique GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

#### NL Elektrisch fornuis 4 platen op elektrische oven GN 2/1 en grill

- 4 kookplaten, (2x 1,5 kW Ø 150 mm en 2x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Elektrische oven GN 2/1 (5,3 kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.

#### DE Elektroherd mit 4 runden Platten auf elekt. Backofen GN 2/1 und elekt. Grill

- 4 Platten, (2x 1,5 kW Ø 150 mm + 2x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Elektrobackofen GN 2/1 (5,3 kW) Dimensionen 560x660xh310 mm, Grill.

