



TOP
15/10

SOLID
TOP

ADVANTAGE

FR - Foyers distincts, T° de 80 à 450°C, idéale pour mijoter - Maintien en fonctionnement, même sans utilisation (sans récipient) - Permettant de cuire en "simultané" sur poêles, casseroles, de différentes tailles, transfert aisé.

NL - Verschillende zones, elk met temperaturen van 80 tot 450°C, ideaal voor sudderen. - Behoud in functie van de platen, zelfs zonder het gebruik ervan (zonder recipiënt) - Een volledige kookplaat die het koken "gelijktijdig" toelaat op verschillende grote.

DE - Verschiedenen Zonen ausgestattet und T° einzeln einstellbar von 80° bis 450°C, ideal zum Einkochen - Temperatur wird gehalten, selbst wenn nicht im gebrauch - Eine vollwertige Kochplatte die das gleichzeitige Kochen mit Töpfen und Pfannen verschiedener Größe erlaubt.

FR Taques électriques

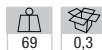
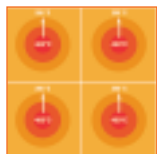
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Plaque (12 mm) en fonte, chauffage par résistances positionnés en dessous.
- Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillée (structure interne amovible), muni d'isolation thermique, porte à double parois (intérieur embouti). Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. Régulation voute et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, en dotation 1 grille.

NL Elektrische kookplaat

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Plaat (12 mm) gietijzereen, verwarming door weerstanden onderaan automatisch ingesteld.
- Oven in roestvrij staal, afgeronde hoeken, bodem in geëmailleerd staal (verwijderbaar interne structuur), voorzien van thermische isolatie, dubbelwandige deur (diepgetrokken interieur). Verwarming van de oven, door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst in plafond en in bodem. Afzonderlijke regeling van het plafond en bodem (grillfunctie), T° 100°C tot 290°C per thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

DE Elektrische Fortkochplatte

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304
- Kochplatte aus Gusseisen (12 mm), Aufheizung durch Heizelemente unten.
- Ofen aus Edelstahl, abgerundete Ecken, Herd aus emailliertem Stahl (herausnehmbare Innenstruktur), wärmedämmte, doppelwandige Tür (tiefgezogener Innenraum). Aufheizung des Ofens durch Edelstahl-Heizelemente, die auf der Wölbung und unter dem Herdboden angebracht sind. Unabhängige Regelung von Ober- und Unterhitze (Grillfunktion), T° 100 ° C bis 290 ° C mittels Thermostat, mit 1 Rost.



E7/ST7T

3 412,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

FR Taque électrique 1/1 module -Top-

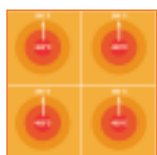
- Plaque (670x585 mm), avec 4 foyers (4x 2,25 kW).

NL Elektrische kookplaat - Top -

- Plaat (670x585mm), met 4 kookzones (4x 2,25kW).

DE Elektrische Fortkochplatte auf GN 2/1 Ofen, Modul 1/1 -OBERPLATTE-

- Platte (670x585mm), mit 4 Kochzonen (4x2.25kW).



E7/STF7

5 171,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 14,3 400-230/3N 50-60Hz

FR Fourneau taque électrique , module 1/1, sur four GN 2/1

- Plaque (670x585 mm), avec 4 foyers (4x 2,25 kW).
- Four (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

NL Fornuis met elektrische kookplaat, module 1/1, op oven GN 2/1

- Plaat (670x585 mm), met 4 kookzones (4x 2,25 kW)
- Oven (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

DE elektrischer Fortkochplatte, module 1/1, auf Ofen GN2/1

- Platte (670x585mm), mit 4 Kochzonen (4x2.25kW)
- Ofen (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).



OVEN GN 2/1