



TOP
15/10



FR Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique, inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés soudé (3 mm) en acier inox, parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation, par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

NL Braadplaten op gas

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzere braadplaat (15mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, schuin naar voren en uitgerust met een anti-spatrand op 3 gelaste zijden (3mm) in roestvrij staal, perfecte afdichting. Frontale opvanglade voor recuperatie van het braadvocht.
- Gas verwarming, d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Vlamregeling door een gasklep (verchromde versie, thermostatische gasklep T° 300°C), waakvlam-ontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piëzo-elektrische ontsteking.

DE Gas Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl 304, Zylinder verstellbar.
- Platte (15/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, nach vorne geneigt und mit einer Spritzschutzkante an 3 Seiten (3 mm), geschweißt, aus Edelstahl, perfekte Abdichtung. Eine Bratensaft-Auffangschublade befindet sich an der Vorderseite des Geräts.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme. Regelung durch ein Gasventil (verchromte Ausführung, Gasthermostatventil T° 300°C), Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.

FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "a50 µm") vous garantit:

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm") garandeert:

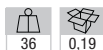
- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteverkaatsing t.o.v. de gebruiker.

DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick) garantiert Ihnen:

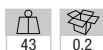
- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.

CHROME

ADVANTAGE



CHROME
THERMOSTATIC TAP



G7/PL4T

1 630,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 4730

FR Plaques de cuisson gaz lisse, module 1/2 -TOP-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 350x570 mm, 19,95 dm2.

NL Braadplaat op gas met vlakke plaat, module 1/2 -TOP-

- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 350x570 mm, 19,95 dm2.

DE Gas-Grillplatte, glatt, Modul 1/2 - OBERPLATTE -

- Nutzmaß der Grillfläche 350x570 mm, 19,95 dm2.



G7/PLCD4T

2 260,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 4730

FR Plaque de cuisson gaz lisse chrome dur, module 1/2 -TOP-

- Braadplaat op gas met vlakke plaat, hard verchromde, module 1/2 -TOP-

DE Gas-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Modul 1/2 -Oberplatte-