



**TOP
15/10**



FR Plaques de cuisson électriques

- 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 électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque même. Régulation de °50°C à 300°C, par thermostat.

NL Elektrische bakplaten

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren 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.
- Elektrische verwarming door roestvrijstalen weerstanden, geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling van 50° tot 300°C, per thermostaat.

DE Elektro 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.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Heizelemente unter der Platte. Temperaturregelung von 50°C bis 300°C durch ein Thermostat.



CHROME

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.

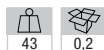
NL De behandeling van de hard verchromde plaat (dikte "50 µm") garandeert:

- 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.

ADVANTAGE



CHROME

E7/PL4T

1 668,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 4 400-230/3N 50-60Hz

FR Plaque de cuisson électrique avec plaque lisse, module 1/2 -TOP-

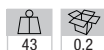
- Dimensions utiles de la surface de cuisson 350x570 mm, 19,95 dm².

NL Elektrische bakplaat met vlakke plaat, module 1/2 -TOP-

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

DE Elektrogrillplatte, Modul 1/2 - OBERPLATTE-

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



E7/PLCD4T

2 175,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 4 400-230/3N 50-60Hz

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

- Elektrische bakplaat, vlakke hard verchromde plaat, module 1/2 -TOP-

DE Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Modul 1/2 -OBERPLATTE-