



TOP  
15/10



OVEN  
GN 2/1

## ADVANTAGE TECHNOLOGY Flower Flame

**FR FLOWER FLAME:** Une puissance et une précision dans la régulation jamais atteintes! Brevet exclusif permettant à la flamme du brûleur de s'adapter automatiquement au diamètre des casseroles (10 à 40 cm).

**NL FLOWER FLAME:** Een nooit geëvenaard vermogen en precisie in regeling! Exclusief brevet dat de brander in staat stelt om zich automatisch aan te passen aan de diameter van de kookpotten (10 tot 40 cm).

**DE FLOWER FLAME:** Kraft und Präzision in der Kontrolle, die noch nie zuvor erreicht wurde! Exklusives Patent, das es der Brennerflamme ermöglicht, sich automatisch an den Durchmesser der Töpfe (10 bis 40 cm) anzupassen.

### FR Fourneaux gaz

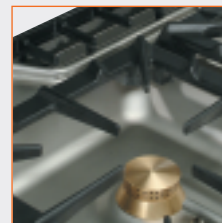
- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm) avec cuvette de récolte liquide étanche, pieds réglables en inox (150/200 mm).
- Four en acier inox AISI 430, angles arrondis, sole en acier émaillé, structure amovible, porte à double parois, charnières à ressorts contrebalancés, versions à -TOP-, vérins réglables, poignée en inox.
- Brûleurs et couronnes en laiton à très haut rendement, technologie "Flower Flame", régulation par une vanne gaz, grilles en fonte émaillée, (385x285 mm).
- Plaque coup de feu en fonte (30 mm) avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur central. Chambre de combustion isolée. Régulation par une vanne gaz.
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation de 110°C à 270°C, en dotation 1 grille.
- Four électrique, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. Interrupteur ON/OFF, régulation de 110°C à 285°C.

### NL Gasfornuizen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad met een (15/10 mm), vloeistofopvangkuip, verstelbare poten in R.V.S. (150/200 mm).
- Oven in R.V.S. AISI 430, afgeronde hoeken, Vloer in geëmailleerd staal, schalensteun, dubbelwandig deur. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, -TOP-versie, regelbare vijzels, handgreep in R.V.S.
- Branders en kroon in messing met zéér hoog vermogen, "Power Flame" technologie, regeling door middel van gaskraan. Roosters in geëmailleerd gietijzer (385x285 mm).
- Doorkookplaat in gietijzer (30mm) met uitneembare centrale ring, verwarming d.m.v. centrale brander. Regeling d.m.v. gaskraan.
- Gasoven, verwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam, regeling van 110°C tot 270°C, standaard toebehoren 1 rooster.
- Elektrische oven, verwarming door R.V.S. weerstanden, aangebracht in het plafond en onder de bodemplaat van de oven. ON/OFF schakelaar, regeling van 110°C tot 285°C.

### DE Gasherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (15/10mm dick), mit Aufnahmschublade für Bratflüssigkeit, regulierbare FüÙe aus Edelstahl (150/200 mm).
- Backofen aus Edelstahl AISI 430, abgerundete Ecken, Boden aus emailliertem Stahl, Struktur abnehmbar, doppelwandige Tür, ausbalancierte Federscharniere, Version in -TOP-, regulierbare Fußspindel, Edelstahlgriff.
- Brenner und Krone aus Messing mit sehr hoher Leistung, Technologie "Flower Flame", Regulierung durch Gasventil, Gitter aus emailliertem Gusseisen, (385x285 mm).
- Glühplatte aus Gusseisen (30 mm) mit abnehmbarem Zentralring, Gasaufheizung durch zentralen Brenner. Isolierte Backkammer. Regulierung durch Gasventil.
- Gasbackofen, Aufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 110°C bis 270°C, Ausstattung 1 Gitter.
- Elektrobäckofen, Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl im Gewölbe und unter dem Backofenboden. ON/OFF Schalter, Regulierung von 110°C bis 285°C.



page 141



...+N17/BA8-N

page 141



...+N17/BA12-N



## G17/2F4T-N

mm : 400x700(730)xh250/320

kcal/h : 9460

**Cuisinière gaz 2 feux, 2x 5,5 kW -TOP-**  
- 2 brûleurs (2x 5,5 kW).

**Gasfornuis met 2 vuren, 2x 5,5 kW -TOP-**  
- 2 branders (2x 5,5 kW).

**Gasherde, 2 Brenner, 2x 5,5 kW -TOP-**  
- 2 Brenner (2x 5,5 kW).



27

0,22