


OVEN GN 2/1


E17/4VCF8-N

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 14,8 400/3N 50-60Hz

FR Fourneau électrique 4 plaques vitrocéramiques, four électrique GN 2/1

- 4 foyers Ø 230 mm, indépendants (4x 2,2 kW).
- Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).


ES Elektrisch fornuis 4 vitrokeramische platen, elektrische oven GN 2/1

- 4 afzonderlijke kookzones Ø 230 mm (4x 2,2 kW).
- Oven GN 2/1, afmetingen 540x650xh300 mm (6 kW).

DE Elektroherd 4 Cerankochflächen, Elektrobackofen GN 2/1

- 4 Kamine Ø 230 mm, unabhängig (4x 2,2 kW).
- GN 2/1 Ofen, Abmessungen 540x650xh300 mm (6 kW).

FR Bac de salage

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm), vérins de mise à niveau.
- Cuve emboutie en acier inox AISI 316 avec angles arrondis et double fond perforé permettant l'égouttage des aliments. Capacité GN 1/1 h150 mm.
- Chauffage électrique, voûte avec résistance en céramique placée au dessus de l'appareil. Interrupteur ON/OFF avec lampe témoin.


NL Frietensilo

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), verstelbare poten in R.V.S.
- Naadloos diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 316 met dubbel geperforeerde bodem als aflekbak van producten. Capaciteit GN 1/1 h150 mm.
- Elektrische verwarming gewelf met resistentie keramische geplaatst boven het apparaat. ON/OFF schakelaar met LED.

DE Salzbecken

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare FüÙe.
- Gestanztes Becken aus Edelstahl AISI 316 mit abgerundeten Ecken und doppeltem Boden perforiert ermöglicht das Abtropfen der Lebensmittel. Kapazität GN 1/1, h150mm.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselemente aus Glaskeramik im oberen Gewölbe des Gerätes. ON/OFF Schalter mit Kontrollleuchte.



E17/SFL4T-N

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 1 230/1N 50-60Hz

FR Bac de salage électrique -TOP-

- Dimensions cuve 306x510xh156 mm.


ES Elektrisch frietensilo -TOP-

- Nuttige afmetingen van de kuip 306x510xh156 mm.

DE Elektro Salzbecken -TOP-

- Beckendimensionen, 306x510xh156 mm.