



**TOP
15/10**



(FR) Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plaque inclinée en acier traité brossé (Alimentaire, suivant normative Moka) à haute conductibilité thermique, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assurée à 100%. Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque. Régulation de 120°C à 280°C, thermostat de sécurité par 1/2 module.

(NL) Elektrische braaplaten

- Uitgevoerd in R.V.S.AISI 304, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm) dikte, regelbare poten, hermetisch "IPX5".
- Diepgetrokken in geborsteld behandeld staal (Food grade, volgens Moka-normen) met hoge warmtegeleiding vervaardigt in één stuk samen met de top van het apparaat, 100% hygiëne gegarandeerd. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door weerstanden in R.V.S., rechtstreeks geplaatst onder de plaat. Regeling tussen 120°C en 280°C, veiligheidsthermostaat per 1/2 module.

(DE) Elektro Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße, wassergeschützt "IPX5".
- Schrägstehende Kochmulde aus gebürstetem, behandeltem Stahl (lebensmittelecht, nach Moka-Norm mit großer Wärmeleitfähigkeit, hergestellt aus einem Stück inkl. Top, Hygiene zu 100% garantiert. Auffangschublade für Bratflüssigkeit.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl unterhalb der Grillplatte. Temperaturregler von 120°C bis 280°C, Sicherheitsthermostat per 1/2 Modul.



CHROME

(FR) Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 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

E17/PL4T-NE

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 4,5 400/3N 50-60Hz

(FR) Plaque de cuisson électrique, lisse -TOP-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17,82 dm².



(NL) Elektrische braadplaat met vlakke plaat -TOP-

- Nuttige afmetingen van het braadoppervlakte 330x540 mm, 17,82 dm².



(DE) Elektro Grillplatte, glatt -TOP-

- Nutzmaß der Grillfläche 330x540 mm, 17,82 dm².

E17/PLCD4T-N

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 4,5 400/3N 50-60Hz

(FR) Plaque cuisson électrique, lisse, au chrome dur -TOP-

(NL) Elektrische vlakke hard verchromde kookplaat -TOP-

(DE) Elektro Grillplatte, glatt aus Hartchrom -TOP-

