


**TOP
15/10**

(FR) Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10ème), vérins de mise à niveau.
- 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 gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 100°C à 280°C (version chrome, régulation de 130°C à 300°C).

(NL) Braadplaten op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm) dikte, regelbare poten.
- 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.
- Gasverwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van 100°C tot 280°C. (verchroomde versie, regeling van 130°C tot 300°C).

(DE) Gas Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304. "Top" gestanzt (15/10mm dick), regulierbare Füße.
- Schräggehende 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.
- Aufheizung durch Gasbrenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme. Regulierung von 100°C bis 280°C (Chrom Version, Regulierung von 130°C bis 300°C).


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 verchroomde 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
THERMOSTATIC TAP**

G17/PL4T-NE

mm : 400x700(730)xh250/320

kcal/h : 6020

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

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

(NL) Vlakke kookplaat op gas -TOP-

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

(DE) Gas Grillplatte, glatt -Top-

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


G17/PLCD4T-N

mm : 400x700(730)xh250/320

kcal/h : 6020

(FR) Plaque de cuisson gaz, lisse au chrome dur -TOP-
(NL) Hard verchroomdekookplaat op gas, vlak -TOP-
(DE) Gas Grillplatte glatt aus Hartchrom -TOP-