



TOP
20/10



ADVANTAGE

FR Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (11 kW & 7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

NL Combineer kracht, efficiëntie en flexibiliteit, onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), past zich gemakkelijk aan alle soorten professionele kookgerei aan. Branders met zeer hoog rendement (11kW & 7kW), naar wens uitwisselbaar, koperen kroon, automatische ontsteking d.m.v. waakvlam (100% beschermd) en veiligheid door thermokoppel.

DE Durch die kombinierte Leistung, Wirksamkeit, Flexibilität, passen sich unsere Brenner H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) an alle professionellen Küchengeräte an. Brenner mit sehr hoher Leistung (11 kW & 7 kW), austauschbar nach Anfrage, Krone aus Messing, automatisches Zünden durch Zündbrenner (100% geschützt) und abgesichert durch Thermoelement.

FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée: 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).

NL Gasfornuizen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht.
- Open branders in behandeld gietijzer "waterdicht", kroon in messing (met zeer hoog rendement), regeling van branders van 1,5 tot 7 kW en van 2 tot 11kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 390x380 mm (vaatwasmachinebestendig).

DE Gasherde

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene Platte (20/10 mm), integrierte Auffangschale aus Edelstahl AISI 304 für Flüssigkeit, tiefgezogen und wasserdicht.
- Brenner aus versiegeltem, wasserdichten Gusseisen, Brennerkrone aus Messing (hohe Leistung). Regelung der Brenner von 1,5 bis 7 kW und von 2 bis 11 kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Emailierte Gusseisenroste: 390x380 mm (spülmaschinenfest).

page 178



G9/2BA4

mm : 400x900x850/920

kcal/h : 15480

FR Fourneau 2 feux gaz, armoire ouverte

- 2 brûleurs (1x 7 kW ,1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740x360 mm)



NL Gasfornuis met 2 branders, open kast

- 2 branders (1x 7 kW ,1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Open kast (GN 1/1) (360x740x360 mm)

DE Gasherde 2 Gazbrenner, offener Unterbau

- 2 Brenner (1x 7 kW ,1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Offener Unterbau (GN 1/1) (360x740x360 mm).