



TOP
20/10



OVEN
GN 2/1



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 souhai, 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

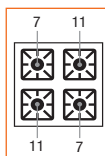
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée: 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C par une vanne gaz thermostatique. Allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Four électrique, chauffage par 6 résistances en inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous la sole. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante équipé de thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.
- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

NL Gas fornuizen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Open branders in behandeld gietijzer "waterdicht", kroon in messing (met zeer hoog rendement).
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht. Regeling van branders van 1,5 tot 7 kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 390x380 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van 160°C tot 310°C door thermostatische gaskraan. Piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. 6 weerstanden in R.V.S., 3 geplaatst in plafond en 3 in bodem van de oven. Regeling van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.

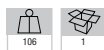
DE Gasherd

- 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).
- Gasofen, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung von 160°C bis 310°C über ein Gasthermostatventil. Piezoelektrische Zündung und Thermoelement-Sicherheit, mit 1 Rost.
- Elektrobackofen, beheizt mit 6 Edelstahl-Heizelementen in der Wölbung und 3 unter dem Ofenboden. Regelung von 125°C bis 300°C mittels Thermostat, Grill mit unabhängiger Regelung, ausgestattet mit Sicherheitsthermostat, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Tür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.



OVEN GN 2/1

1000 Kcal/h = 1,16 kW



G9/4BF8

mm : 800x900x850/920

kcal/h : 36980

FR Fourneau 4 feux sur four gaz GN 2/1

- 4 brûleurs (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Four (7 kW) GN 2/1 (540x700x300 mm).

NL Fornuis 4 branders op gasoven GN 2/1

- 4 branders (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Oven (7 kW) GN 2/1 (540x700x300 mm).

DE Gasherd 4 Brenner auf Gasofen GN 2/1

- 4 Brenner (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Backofen (7 kW) GN 2/1 (540x700x300 mm).

