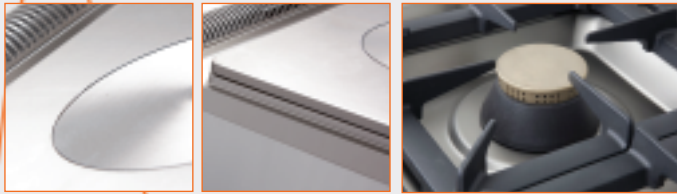




TOP
20/10

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 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 taque coup de feu 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).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) à haute conductibilité thermique, anneau central amovible, chauffage gaz par brûleur en fonte positionné au centre de la chambre de combustion, isolation en céramique. Régulation par une vanne gaz (+/- 500°C), allumage par piézo-électrique et sécurité par thermocouple.
- 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.
- 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 Gasfornuizen met doorkookplaat

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- 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).
- Doorkookplaat in gietijzer (10mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, centrale verwijderbare brander, gasverwarming door een brander die zich in het midden van de verbrandingskamer bevindt, keramische isolatie. Regeling d.m.v. gaskraan (+/- 500°C), piézo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid.
- 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.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus, oven deur op scharnieren met veersysteem, handgreep in roestvrij staal.

DE Gasherde mit Glühkochfeld

- 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). Brennerregelung von 1,5 bis 7 kW von 2 bis 11 kW mittels Gasventil, Zündflammenbrenner und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Emaillierte Gusseisenroste: 390x380 mm (spülmaschinenfest).
- Glühplatte aus Gusseisen (10 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, mit abnehmbarem Mittelring, Gasheizung durch einen Gusseisen-Brenner in der Mitte der Brennkammer, Keramik-Isolierung. Regelung durch ein Gasventil (+/- 500°C), piezoelektrische Zündung und Sicherheit mittels Thermoelement.
- Gasofen GN 2/1, Aufheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme. Regelung von 160°C bis 310°C über ein Gasthermostatventil, piezoelektrische Zündung und Thermoelement-Sicherheit, mit 1 Rost.
- Ofengehäuse und doppelwandige Tür (tiefgezogen) aus Edelstahl mit Wärmedämmung, seitliche Führungen auf 3 Ebenen. Tür mit Federscharnieren, Griff aus Edelstahl.



G9/TA8

mm : 800x900xh850/920

kcal/h : 10320

FR Fourneau taque coup de feu gaz, armoire ouverte

- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm)
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm)

NL Gasfornuizen met doorkookplaat op open kast

- Doorkookplaat, (755x625mm) (12 kW).
- Open kast GN 2/1 (760x740xh360 mm).

DE Gasherde mit Glühkochfeld, offener Unterbau

- Glühplatte (755x625mm) (12 kW).
- Offener Unterbau GN 2/1 (760x740xh360 mm).

