



TOP
20/10

HEAVY
DUTY

ADVANTAGE

FR - Monté en température rapide. - Maintien en fonctionnement, même sans récipient. - Entretien aisé, tiroir de récupération. - Plaques alignées au plan de cuisson, transfert aisé, fini les efforts, plus besoin de soulever !!

NL - Snelle temperatuurstijging. - Behoud in functie, zelfs zonder recipiënt. - Eenvoudig onderhoud, een afvalbak. - Kookplaat evenwijdig met het werkvlak, gemakkelijke overdracht, gedaan met inspanningen, gedaan met opheffen !!

DE - Schnellem Temperaturanstieg. - Die Platten halten die Temperatur, selbst bei Gebrauch nicht beim Braten. - Einfache pflege, mit Abfallbehälter. - Kochplatte bündig mit Arbeitsfläche, einfaches Hantieren, kein Anheben mehr.

FR Fourneaux plaques affleurantes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques en fonte de forte épaisseur (h.40 mm) "affleurantes", avec dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
- Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillée (structure interne amovible), muni d'isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux.
- Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. Régulation voûte et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, thermostat de sécurité, en dotation 1 grille.

NL Elektrisch fornuizen verlaagde kookplaten

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Plaat in gietijzer dikte (h.40 mm) "uitgelijnd", met veiligheidsapparaat in het geval van oververhitting.
- Oven in roestvrij staal, afgeronde hoeken, bodem in geëmailleerd staal (verwijderbaar interne structuur), voorzien van thermische isolatie, dubbelwandige deur (diepgetrokken interieur), met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus..
- Verwarming van de oven, door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst in plafond en in bodem. Onafhankelijke regeling plafond en bodem (grillfunctie), T° 100°C tot 290°C per thermostaat, veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

DE Elektroherde mit flachen Kochfeldern

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI.
- Dicke Gusseisenplatten (h.40 mm) "bündig", mit Sicherheitsvorrichtung bei Überhitzung.
- Ofen aus Edelstahl, abgerundete Ecken, Herd aus emailliertem Stahl (herausnehmbare Innenstruktur), wärmegeklämmt, seitliche Führungen auf 3 Ebenen.
- Aufheizung des Ofens durch Edelstahl-Heizelemente, die auf der Wölbung und unter dem Herdboden angebracht sind. Unabhängige Regelung von Ober- und Unterhitze (Grillfunktion), T ° 100 ° C bis 290 ° C mittels Thermostat, Sicherheitsthermostat, mit 1 Rost



E9/2SPA4

mm : 400x900xh850/920 kW : 5 400-230/3N 50-60Hz

FR Fourneaux électriques 2 plaques affleurantes, armoire ouverte

- 2 plaques 300x300 mm (2x 2,5 kW), Armoire (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



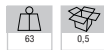
NL Elektrisch fornuis met 2 verlaagde kookplaten op open kast

- 2 platen 300x300 mm (2x 2,5 kW), open kast(GN1/1) (360x740xh360mm).



DE Elektro-Herd mit 2 flachen Platten, offener Unterbau

- 2 Platten 300x300mm (2x2.5kW), offener Unterbau (GN1/1) (360x740xh360mm).



E9/4SPA8

mm : 800x900xh850/920 kW : 10 400-230/3N 50-60Hz

FR Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, armoire ouverte

NL Elektrisch fornuis met 4 verlaagde kookplaten op open kast

DE Elektro-Herd mit 4 flachen Platten, offener Unterbau



E9/4SPF8

mm : 800x900xh850/920 kW : 16 400-230/3N 50-60Hz

FR Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, four GN 2/1

- 4 plaques 300x300 mm (4x 2,5 kW).
- Four (6 kW) GN 2/1(540x700xh300 mm).

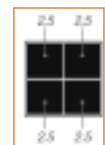


NL Elektrisch fornuis met 4 verlaagde kookplaten op oven GN 2/1

- 4 platen 300x300 mm (4x 2,5 kW).
- Oven (6kW) GN2/1(540x700xh300 mm).

DE Elektro-Herd mit 4 flachen Platten, Ofen GN 2/1

- 4 Platten 300x300 mm (4x 2,5 kW).
- Ofen (6kW) GN2/1 (540x700xh300 mm).



OVEN GN2/1

1000 Kcal/h = 1,16 kW