



FR Taques électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque (15 mm) coup de feu en fonte, chauffage par des résistances positionnés en dessous.
- Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre.
- Régulation (+/- de 80° à 450°C) par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin.

NL Elektrische kookplaten

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Plaat (15 mm) gietijzere kookplaat, verwarming door weerstanden onderaan automatisch ingesteld.
- Verbrandingskamer thermisch geïsoleerd met glaswol.
- Regeling (+/- 80° tot 450°C) d.m.v. een schakelaar met 7 standen (elke zone), met controlelampje.

DE Elektrische Kochplatte

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und Wasserdichte Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen (15 mm), Aufheizung durch Heizelemente unten.
- Brennkammer mit Glaswolle wärmegeädämmt.
- Einstellung (+/- de 80° bis 450°C) mittels Schalter mit 7 Positionen (jede Kochfläche), mit Anzeigelampe.



ADVANTAGE

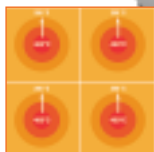
FR - Une seule grande taque, mais dotée de foyers distincts, chacun avec température "différencie" de (+/-) 80 à 450°C, idéale pour mijoter. Maintien en fonctionnement des foyers, même sans utilisation (sans récipient). Une taque entière (une seule pièce) permettant de cuire en "simultané" sur poêles, casseroles, ... de différentes tailles, transfert aisé sauteuses, marmites,.. Fini les efforts, plus besoin de soulever !!

NL - Eén enkele grote plaat voorzien van aparte branders, elk met z'n aparte temperatuur tussen 80° en 450°C. Ideaal om te sudderen. Branders kunnen ingeschakeld blijven, zelfs zonder ingebruikname (zonder recipiënt). Eén enkele plaat voor het gelijktijdig gebruiken van potten, pannen van verschillende afmetingen - makkelijk doorschuiven van sauteuses en potten,... Niet meer nodig deze telkens op te heffen !!

DE - Eine einzige große Platte, aber mit separaten Kaminen, jede mit einer "anderen" Temperatur von (+/-) 80 bis 450°C, ideal zum Kochen. Die Platten halten die Temperatur selbst dann, wenn sie nicht in Gebrauch sind (ohne Behälter). Eine vollwertige Kochplatte (ein Stück) erlaubt es, gleichzeitig mit Kochgeschirr unterschiedlichster Ausführung und Größe zu garen, einfaches Platzieren von Schmorpfannen, Brätern, ... Das mühselige Anheben von Platte zu Platte ist nun Geschichte !



page 178



E9/STA8

mm : 800x900xh850/920

kW : 14

400-230/3N 50-60Hz

FR Taque électrique, module 1/1, armoire ouverte

- Plaque (755x625 mm), avec 4 foyers (4x 3,5 kW)
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).



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

- Plaat (755x625 mm), met 4 zones (4x 3,5 kW)
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

DE Elektrische Kochplatte, Modul 1/1, offener Unterbau

- Platte (755x625 mm), mit 4 Kochfeldern (4x 3,5 kW).
- Offener Unterbau (GN 2/1) (760x740xh360 mm).