


**TOP
20/10**

(FR) Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique, inclinée en avant et munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés soudé (3 mm) en acier inox, parfaite étanchéité. Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne gaz (version en chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo électrique.

(NL) Bakplaat op gas

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, regelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bakplaat in gietijzer (15 mm) met hoge warmtegeleiding, schuin naar voren en voorzien van een spatwaterdichte rand aan 3 zijden gelast (3mm) in roestvrij staal, perfecte afdichting. Opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gas verwarming d.m.v. RVS branders met gestabiliseerde vlam. Vlamregeling van de branders, door een gasklep (verchroomde versie, thermostatische gasklep T° 300°C), ontsteking door waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piëzo-elektrische ontsteking.

(DE) Gas-Herdplatten

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene Platte (20/10 mm) aus Edelstahl AISI 304.
- Kochplatte aus Gusseisen (15 mm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, nach vorne geneigt und mit einer Spritzschutzkante an 3 Seiten (3 mm), geschweißt, aus Edelstahl, perfekte Abdichtung. Eine Bratensaft-Auffangschublade befindet.
- Gasheizung mit Brennern aus Edelstahl, mit stabilisierter Flamme. Regelung der Brennerflamme durch ein Gasventil (verchromte Ausführung, Gasthermostatventil T° 300°C), Zündflammenbrenner und Sicherheitssystem mit Thermoelement, mit elektrischer Piezovorrichtung.


CHROME
(FR) Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "a50 µm") vous garantit:

- 1 - Hygiène irréprochable.
- 2 - Facilité d'entretien.
- 3 - Atténuation la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

(NL) De behandeling van de hard verchroomde plaat (dikte "50 µm") garandeert:

- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteverkaatsing t.o.v. de gebruiker.

(DE) Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick) garantiert Ihnen:

- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.

ADVANTAGE

**CHROME
THERMOSTATIC TAP**

G9/PLA4

mm : 400x900xh850/920

kcal/h : 6880

Ⓢ Plaque de cuisson lisse gaz module 1/2, armoire ouverte

- Surface de cuisson 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).


Ⓢ Bakplaat op gas, vlakke plaat module 1/2, op open kast

- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm²).
- Open kast, (GN 1/1) (360x740xh360 mm).


Ⓢ Gas-Grillplatte, glatt, Modul 1/2, offener Unterbau Gas Grillplatte glatt module 1/2, auf offenem Unterschrank

- Kochfläche 380x720 mm (27,36 dm²).
- Offener Unterschrank (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

G9/PLCA4

mm : 400x900xh850/920

kcal/h : 6880

Ⓢ Plaque de cuisson lisse gaz, chromée module 1/2, armoire ouverte
Ⓢ Vlakke gasbakplaat verchroomd, module 1/2, op open kast
Ⓢ Gas-Grillplatte, glatt, verchromt, Modul 1/2, offener Unterbau