



TOP
20/10



FR Plaques de cuisson électriques

- 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 électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque même. Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

NL Elektrische braadplaten

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- 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, afdichting garandeert. Ovanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling van 50°C tot 300°C, door thermostaat, toegang aan de voorkant voor eenvoudig onderhoud.

DE Elektro Grillplatten

- Aus Edelstahl AISI 304, verstellbare Standfüße aus Edelstahl.
- Tiefgezogene und Wasserdichte 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, Abdichtung. Eine Bratensaft-Auffangschublade befindet sich.
- Elektrische Aufheizung durch Edelstahl-Heizelemente unter der Platte. Temperaturregulation von 50°C bis 300°C mittels Thermostat, frontseitiger Zugang für eine sehr einfache Wartung.



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 verchromde 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



E9/PLA4

mm : 400x900xh850/920

kW : 6

400-230/3N 50-60Hz

FR Plaque de cuisson lisse électrique module 1/2, armoire ouverte

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

NL Elektrische vlakke bakplaat module 1/2, op open kast

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

DE Elektro-Grillplatte, glatt, Modul 1/2, offener Unterbau

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



CHROME

E9/PLCA4

mm : 400x900xh850/920

kW : 6

400-230/3N 50-60Hz

FR Plaque de cuisson lisse électrique, chromée module 1/2, armoire ouverte

NL Elek. vlakke bakplaat verchromd, module 1/2, op open kast

DE Elektro-Grillplatte, glatt, verchromt, Modul 1/2, offener Unterbau

