



TOP
20/10



OVEN
GN 2/1

ADVANTAGE

FR FLOWER FLAME: Une puissance et une précision dans la régulation jamais atteintes! Brevet exclusif permettant à la flamme du brûleur de s'adapter automatiquement au diamètre des casseroles (10 à 40 cm).

NL FLOWER FLAME: Een nooit geëvenaard vermogen en precisie in regeling! Exclusief brevet dat de brander in staat stelt om zich automatisch aan te passen aan de diameter van de kookpotten (10 tot 40 cm).

DE FLOWER FLAME: Eine Leistung und eine Präzision die noch nie erreicht wurden! Das Exklusiv-Patent ermöglicht eine automatische Anpassung der Brennerflamme an den Durchmesser der Pfannen (10 bis 40 cm).

FR Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm) avec cuvette de réception liquide étanche, pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Four en acier inox AISI 430, angles arrondis, sole en fonte, structure amovible, porte à double parois isolées, charnières à ressorts contrebalancés, poignée en inox.
- Brûleurs et couronnes en laiton à très haut rendement, technologie "Flower Flame", régulation par vanne gaz. Grilles en fonte émaillée (450x350 mm).
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation de 120°C à 280°C, en dotation 1 grille.
- Four électrique, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. Interrupteur ON/OFF, régulation de 110°C à 285°C.

NL Gasfornuizen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm) vloeistofopvangkuip, verstelbare poten in R.V.S. (150/200 mm), waterdichtheid "IPX5".
- Oven in R.V.S. AISI 430, afgeronde hoeken, bodem in gietijzer, uitneembare schalensteun, diepgetrokken dubbelwandige geïsoleerde deur. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Branders en kronen in messing met zéér hoog vermogen, "Power Flame" technologie, regeling door middel van gaskraan. Roosters in geëmailleerd gietijzer (450x350 mm).
- Gasoven, verwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam, van 120°C tot 280°C, standaard toebehoren 1 rooster.
- Elektrische oven, verwarming door R.V.S. weerstanden, aangebracht in het plafond en onder de bodemplaat van de oven. ON/OFF schakelaar, van 110°C tot 285°C.

DE Gasherde

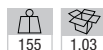
- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanz (20/10mm) mit Auffangschale für Flüssigkeiten, wasserdicht, regulierbare FüÙe aus Edelstahl (150/200 mm), wassergeschützt "IPX5".
- Backofen aus Edelstahl AISI 430, abgerundete Ecken, Boden aus Gusseisen, abnehmbare Struktur, isolierte doppelwandige Tür, ausbalancierte Federscharniere, Edelstahlgriff.
- Brenner und Krone aus Messing mit hoher Wärmeleitfähigkeit, "Flower Flame" Technologie, Regulierung durch Gasventil. Roste aus emailliertem Gusseisen (450x350 mm).
- Gasbackofen, Aufheizung durch Gasbrenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 120°C bis 280°C, Ausstattung 1 Gitter.
- Elektrobakofen, Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl im Gewölbe und unterhalb des Backofenbodens. Ein/Aus Schalter, Regulierung von 110°C bis 285°C.



TECHNOLOGY
FLOWER FLAME



OVEN GN 2/1



1000 Kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50Hz (+5)

G22/4BF8-N

4 917,⁰⁰ EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 31390

FR Fourneau gaz 4 feux vifs, four gaz GN 2/1

- 4 brûleurs (1x 10 kW et 3x 6 kW).
- Four GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (8,5 kW).

NL Gasfornuis 4 branders, gasoven GN 2/1

- 4 branders (1x 10 kW en 3x 6 kW).
- Oven GN 2/1, afmetingen 575x700xh300 mm (8,5 kW).

DE Gasherde 4 Brenner auf Gasbackofen GN 2/1

- 4 Brenner (1x 10 kW & 3x 6 kW).
- Backofen GN 2/1, Dimensionen 575x700xh300 mm (8,5 kW).

