



TOP
20/10



OVEN
GN 2/1

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, technologie "Flower Flame", régulation par vanne gaz. Grilles en fonte émaillée (450x350 mm).
- Plaque coup de feu en fonte (30 mm) avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur central. Chambre de combustion isolée. Régulation par vanne gaz.
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation de 120°C à 280°C, en dotation 1 grille.

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).
- Doorkookplaat in gietijzer (30 mm) met uitneembare centrale ring, verwarming d.m.v. centrale brander. Verbrandingskamer met isolatie. Regeling d.m.v. gaskraan.
- Gasoven, verwarming door middel van R.V.S. brander met gestabiliseerde vlam, 120°C tot 280°C, standaard toebehoren 1 rooster.

DE Gasherde

- Hergestellt aus Edelstahl AISI 304, "Top" gestanzt (20/10mm) mit Auffangschale für Flüssigkeiten, wasserdicht, regulierbare Füße 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).
- Glühplatte aus Gusseisen (30 mm) mit abnehmbarem Zentralring, Aufheizung durch zentralen Gasbrenner. Isolierte Brennkammer. Regulierung durch Gasventil.
- Gasbackofen, Aufheizung durch Brenner aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme, Regulierung von 120°C bis 280°C, Ausstattung 1 Gitter.



G22/T8T-N

3 015,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kcal/h : 9030

FR Taque coup de feu gaz -TOP-

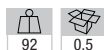
- Plaque coup de feu, dimensions 800x700 mm (10,5 kW).

NL Gasdoorkookplaat -TOP-

- Doorkookplaat, afmetingen 800x700 mm (10,5 kW).

DE Gas Glühplatte -TOP-

- Gas Glühplatte, Dimensionen 800x700 mm (10,5 kW).



92

0,5