



TOP
20/10



OVEN
GN 2/1



VITROCERAMIC



FR Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm) avec cuvette de récolte 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.
- Plaques carrées en fonte, 300x300 mm, bord d'étanchéité en acier inox. Régulation par commutateur à 7 positions.
- Vitrocéramique (6 mm), avec foyers radiants diamètre 300 mm, mise à température rapide, régulateur d'énergie gradué pour chaque foyer.
- Four électrique, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole. Interrupteur ON/OFF, régulation de 110°C à 285°C, en dotation 1 grille.

NL Elektrische fornuizen

- 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.
- Vierkante kookplaten in gietijzer, 300x300 mm, met hermetische R.V.S. boord, regeling d.m.v. 7 standenschakelaar.
- Vitrokeramisch (6 mm), met kookzones van diameter 300 mm, snel temperatuursbereik, energierecyclage met onderverdeling van iedere zone.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. R.V.S. weerstanden geplaatst in het plafond. ON/OFF schakelaar, van 110°C tot 285°C, standaard toebehoren 1 rooster.

DE Elektroherde

- 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.
- Rechteckige Kochplatten aus Gusseisen, 300x300 mm, mit einer Dichtkante aus Edelstahl. Regulierung durch Schalter mit 7 Positionen.
- Glaskeramik (6 mm), Kochfeld mit Strahlungsheizung Ø 300 mm, schneller Temperaturanstieg, Regulierung der Wärmeleistung für jedes Kochfeld.
- Elektrobackofen, Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl im Gewölbe und unterhalb des Backofenbodens. ON/OFF Schalter, Regulierung von 110°C bis 285°C, Ausstattung 1 Gitter.

E22/2PQ4T-N

2 379,00 EUR

mm : 400x900xh250/320

kW : 8

400/3N 50-60Hz

FR Cuisinière 2 plaques électriques -TOP-

- 2 plaques indépendantes (2x 4 kW).

NL Elektrisch fornuis met 2 platen -TOP-

- 2 onafhankelijke platen (2x 4 kW).

DE Elektroherd 2 Kochplatten -TOP-

- 2 individuelle Kochplatten (2x 4 kW).

