


**TOP
20/10**

FR Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plaque de cuisson inclinée en acier traité brossé (Alimentaire, suivant normative Moka) à haute conductibilité thermique, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assurée à 100%. Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque. Régulation de 120°C à 280°C, thermostat de sécurité.

NL Elektrische bakplaten

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), verstelbare poten in hoogte, waterdichtheid IPX5.
- Hellende kookplaat van geborsteld behandeld staal (levensmiddelengeschikt, volgens de Moka-normen) met hoge warmtegeleiding vervaardigd in één stuk samen met de top van het apparaat, 100% hygiëne gegarandeerd. Opvanglade voor recuperatie van het kookvocht
- Elektrische verwarming door weerstanden in R.V.S., rechtstreeks geplaatst onder de plaat. Regeling tussen 120°C en 280°C, veiligheidsthermostaat.

DE Elektro Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, "Top" gestanz (20/10mm dick), regulierbare FüÙe, wassergeschützt "IPX5".
- Geneigte Kochplatte aus gebürstetem, behandeltem Stahl (lebensmittelecht, nach Moka-Norm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, Ausführung in einem Stück mit dem TOP selbst des Geräts, 100%ige Hygiene gewährleistet. Schublade zum Auffangen des Kochsaftes.
- Elektrische Aufheizung durch Widerstandselemente aus Edelstahl unterhalb der Grillplatte. Temperaturregler von 120°C à 280°C, Sicherheitsthermostat.


CHROME
FR Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 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")

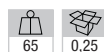
garandeert:

- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteverkeer 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
E22/PL4T-NE
2 689,00 EUR

mm : 400x900xh250/320

kW : 7,5

400/3N 50-60Hz

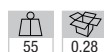
FR Plaque de cuisson électrique, lisse -TOP-

 - Surface de cuisson 330x700 mm, 23,10 dm².

NL Elektrische bakplaat met vlakke plaat -TOP-

 - Braadoppervlakte 330x700 mm, 23,10 dm².

DE Elektro Grillplatte glatt -TOP-

 - Grillfläche 330x700 mm, 23,10 dm².

E22/PLCD4T-N
3 236,00 EUR

mm : 400x900xh250/320

kW : 7,5

400/3N 50-60Hz

FR Plaque de cuisson électrique, lisse, chrome dur -TOP-
NL Elektrische bakplaat, vlakke, hard verchromde -TOP-
DE Elektro Grillplatte glatt, Hartchrom -TOP-