



**TOP
20/10**



FR Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plaque 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 gaz, par brûleurs (4 rampes par 1/2 module) en inox à flamme stabilisée.
- Régulation de 210°C à 420°C (version chrome, régulation de 90°C à 270°C).

NL Bakplaten op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), verstelbare poten in hoogte, waterdichtheid IPX5.
- Plaat van geborsteld behandeld staal (levensmiddelenkwaliteit, volgens de Moka-normen) met hoge thermische geleidbaarheid, uit één stuk gemaakt met de TOP zelf, 100% hygiëne gegarandeerd. Lade voor het opvangen van het kookvocht.
- Gasverwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam (4 branders per 1/2 module).
- Temperatuurregeling van 210°C tot 420°C (verchromde versie, regeling van 130°C tot 300°C).

DE Gas Grillplatten

- Hergestellt aus Edelstahl 18/10 AISI 304, "Top" gestanz, (20/10mm dick), regulierbare FüÙe, wassergeschützt "IPX5".
- Platte aus gebürstetem, behandeltem Stahl (lebensmittelecht, gemäß Moka-Norm) mit hoher Wärmeleitfähigkeit, Ausführung in einem Stück mit dem TOP selbst des Geräts, 100%ige Hygiene gewährleistet. Schublade zum Auffangen des Kochsaftes.
- Gasaufheizung durch Brenner (4 Rampen je 1/2 Modul) aus Edelstahl mit stabilisierter Flamme.
- Regulierung von 210°C bis 420°C (Version: verchromt, regulierbar von 90°C bis 270°C).



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 :

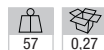
- 1 - Onberispelijke hygiëne.
- 2 - Gemakkelijk in onderhoud.
- 3 - Vermindering van de warmteweerkaatsing t.o.v. de gebruiker.

DE Die Verarbeitung der Platte aus Hartchrom ("50 µm" dick)

garantiert Ihnen:

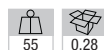
- 1 - einwandfreie Hygiene.
- 2 - einfache Wartung.
- 3 - Verminderung der Wärmereflexion in Richtung des Benutzers.

ADVANTAGE



57 0,27

**CHROME
THERMOSTATIC TAP**



55 0,28

G22/PL4T-NE

2 932,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kcal/h : 8600

FR Plaque de cuisson gaz, lisse -TOP-

- Surface de cuisson 330x700 mm, 23.10 dm².

NL Braadplaat op gas met vlakke plaat -TOP-

- Braadoppervlakte 330x700 mm, 23.10 dm².

DE Gas Grillplatte glatt -TOP-

- Grillfläche 330x700 mm, 23.10 dm².



G22/PLCD4T-N

3 495,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kcal/h : 8600

FR Plaque de cuisson gaz, lisse, chrome dur -TOP-

NL Bakplaat op gas, vlakke, hard verchromde -TOP-

DE Gas Grillplatte glatt, Hartchrom -TOP-