



Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Shaped cooker control panel with knobs slanted towards the operator.
Nickel-plated top burners with stable flame.
Thermocouple safety valve with pilot light.
Acid-resistant black enamelled cast iron burner grates with long spokes suitable for supporting small pots and pans. Stainless steel drip bowls.

Gas oven model: Oven heating with stainless steel burner with self-stabilizing flame, and thermostatically-controlled temperature range from 100 to 300°C.

Electric oven model: Independently regulated armoured heating elements on oven roof and to the rear. Thermostatically-controlled temperature range from 50 to 300°C. Gas and electric GN 2/1 oven.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Consoles profilées avec commandes inclinées vers l'opérateur.
Brûleurs supérieurs à flamme stabilisée, réalisés en fonte nickelée.
Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
Grilles en fonte émaillée noire résistante aux acides avec les rayons longs pour l'appui de casseroles de petites tailles.
Bacs récupérateurs gouttes en acier inox.

Modèles avec four au gaz : réchauffement avec brûleur en acier INOX à flamme stabilisée automatiquement, température contrôlée par un thermostat réglable de 100 à 300°C.

Modèles avec four électrique : résistances blindées situées sur le haut et le bas, avec réglage indépendant. Température contrôlée par un thermostat réglable de 50 à 300°C. Four au gaz et électrique GN 2/1

Ommanteling en poten van RVS.

In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.

Het afgeronde frontpaneel heeft naar de gebruiker gerichte knoppen. De vernikkelde gietijzere branderdragers zijn met een stabiel messing ringbrander uitgevoerd. Deze branderdragers dekken tevens de spaarbrander met thermokoppel af. (Het unieke brandersysteem!). Het geëmailleerde gietijzere kookrooster heeft verlengde dragers voor gebruik van kleine pannen.

Opvangbakken zijn van RVS.

Modellen met Gasoven:

Modellen met Electriche oven: de gepanserde elementen boven en onder zijn afzonderlijk instelbaar. Thermostatisch instelbaar tussen 50 en 300°C.

De oven heeft een capaciteit van 2/1 GN.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.

Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.

Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geeignete Bedienelemente. Obere Brenner mit stabilisierter Flamme aus vernickeltem Gusseisen. Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.

Topfträger aus emailliertem Gusseisen, säurebeständig mit verlängerten Stegen für kleine Topfdurchmesser.
Tropfenschale aus Edelstahl.

Modelle mit Gasbackofen: Beheizung durch Edelstahlbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme, thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 300 °C.

Modelle mit Elektrobackofen: gekapselte Widerstände für Ober- und Unterhitze, getrennt regulierbar. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 300 °C. Gas- und Elektrobackofen GN 2/1.

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.

Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.

Tablero con comandos inclinados hacia el operador.
Quemadores superiores de llama estabilizada, fabricados en hierro fundido niquelado.

Válvulas de seguridad de termopar con llama piloto.
Parrillas en hierro fundido esmaltado negro resistentes a los ácidos con las barras largas para apoyar ollas de pequeñas dimensiones.
Bandeja recoge-gotas en acero inoxidable.

Modelos con horno a gas: calentamiento con quemador en acero INOXIDABLE con llama autoestabilizada, temperatura controlada termostáticamente con regulación de 100 a 300°C.

Modelos con horno eléctrico: resistencias revestidas ubicadas en la parte superior y al fondo, con regulación independiente. Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300°C. Horno a gas y eléctrico GN 2/1

55/90

110/45

110/90

110/135

10 kW	10 kW
-------	-------

10 kW
10 kW

10 kW	10 kW
10 kW	10 kW

10 kW	10 kW	10 kW
10 kW	10 kW	10 kW