



Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.
De verwarming van iedere kookzone is door gecontroleerde verwarmingselementen en thermostaat instelbaar van 50 tot 400°C.

Modellen met elektrische 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.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Heating for each area is carried out by radiant elements controlled by a safety thermostat.
Thermostatically-regulated temperature range of 50 to 400°C.

Model with electric oven: 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.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte regulierbar zwischen 840 und 900 mm.
Beheizung jeder Kochzone durch ein Heizelement mit kontrollierter Strahlung und Sicherheitsthermostat.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50 und 400 °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.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Le réchauffement de chaque zone de cuisson est obtenu à l'aide d'un élément à irradiation contrôlé par un thermostat de sécurité.
Réglage de la température de 50 à 400°C par un thermostat.

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

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
El calentamiento de cada zona de cocción se obtiene mediante elemento de irrigación controlado con termostato de seguridad.
Regulación temperatura de 50 a 400°C mediante termostato.

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

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial • Voltaje especial 20V/3F + 4%
Altro • others • andere • autres • otro + 7%

Accessori vedi pagina 26 • Accessories see page 26 • Zubehör siehe seite 26 • Accessoires voir page 26 • Accesorios ver página 26