



Ommanteling en poten van RVS.  
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.  
De platen hebben gepolijste oppervlakten en het bakoppervlak is hard verchromd uitgevoerd; alle modellen zijn verkrijgbaar in vlak, gecombineerde geribde uitvoering.  
De vetopvangbak is uitneembaar.

Gasuitvoering: brander met automatisch stabiliserende vlammen.  
Temperatuurregeling voor veiligheidskraan met thermokoppel/element (200 - 400°C) of veiligheidsthermostaatventiel met temperatuur element (110-280°C) chroom uitvoering.

Outer casing and feet in stainless steel.  
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.  
Enameled hot plate surface, with hard polished chrome plating, available in smooth, ribbed or mixed finish versions.  
Large grease drawer.

**Gas model:** Burner with self-stabilizing flame. Temperature adjustment and regulation with safety tap and thermocouple (200-400°C) or thermostat safety valve with thermocouple (110-280°C).

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.  
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.  
Grillplatten mit satiniertes Oberfläche und Garfläche mit hochglanzpolierter Hartchrombeschichtung, alle Modelle verfügbar in glatter, kombinierter oder gerillter Ausführung.  
Große Fettauffangbehälter, ausziehbar.

**Gasbeheizte Ausführung:** Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme. Temperaturregulation durch Sicherheitshahn mit Thermoelement (200 – 400 °C) oder Sicherheits-Thermostatventil mit Thermoelement (110-280°C).

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.  
Plan de travail réglable de 840 à 900 mm.  
Plaques de cuisson réalisées avec une surface satinée et une surface recouverte en chrome dur brillant, elles sont toutes disponibles dans la version lisse, mixte ou rayée.  
Tiroir de récupération des graisses, de grandes dimensions.

**Versión gaz :** brûleur à flamme stabilisée automatiquement. Réglage de la température par un robinet de sécurité avec thermocouple (200-400°C) ou soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple (110-280°C).

Revestimientos externos y pies en acero INOXIDABLE.  
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.  
Planchas de cocción fabricadas con superficie satinada y superficie revestida con cromo duro brillante, todas disponibles en versión lisa, mixta o ondulada.  
Cajón de recogida de grasas de grandes dimensiones.

**Versión gas:** quemador de llama autoestabilizada. Regulación temperatura mediante grifo de seguridad con termopar (200-400°C) o válvula termostática de seguridad con termopar (110-280°C).