



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

Electrische uitvoering: de verhitting geschiedt door gepanserde elementen, thermostatisch regelbaar van 110 - 280°C met veiligheidsthermostaat.

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.

**Electric model:** incoloy armoured heaters. Thermostatically-controlled temperature range from 110 to 280°C. Safety thermostat.

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

**Elektrische Ausführung:** Beheizung durch gekapselte Incoloy-Widerstände. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 110 und 280 °C. Sicherheitsthermostat.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.  
Hauteur du 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 eléctrica:** réchauffement par des résistances blindées en incoloy. Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 110 à 280°C. Thermostat de sécurité.

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 eléctrica:** calentamiento por medio de resistencias revestidas en incoloy. Temperatura de cocción controlada termostáticamente y regulable de 110 a 280°C. Termostato de seguridad.

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 • Zubehöre siehe seite 26 • Accessoires voir page 26 • Accesorios ver página 26