



76/10 CTGG

Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.
De gloeiplaat is van gietijzer.
De RVS brander met veiligheidskraan met thermokoppel en piëzo-ontsteking. Temperatuurbereik: 50 tot 400°C.
Uitvoering met open branders met een capaciteit van 3,5 en 5,6 kW.

Modellen met Gasoven: verwarming met RVS brander met zelfstabiliserende vlammen, thermostatisch regelbaar van 100 - 300°C.

Modellen met Electriscne 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.
Plate and central rings in cast iron.
Steel burner controlled by thermocouple safety valve.
Piezo electric lighter.
Plate temperature regulation, ranging from 50° to 450°C.
Thermocouple safety valve with pilot light.
Open flame model: 3.5 and 5 kW burners.

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

Electric oven models: 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 zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Zentrale Platte und Kranz aus Gusseisen.
Edelstahlbrenner mit Sicherheitsventil und Thermoelement.
Piezozündung.
Temperaturregelung der Platte 50 bis 450°C.
Sicherheitsventile mit Thermoelement und Zündflamme.
Ausführung mit offenen Brennern: Brenner mit 3,5 und 5 kW.

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.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Plaque et anneau central en fonte.
Brûleur en acier commandé par une soupape de sécurité à thermocouple.
Allumage piézo.
Température réglable sur la plaque de 50° à 450°C.
Soupapes de sécurité à thermocouple avec flamme pilote.
Version avec feux ouverts : brûleurs de 3,5 et 5 kW.

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

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

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Plancha y anillo centrales de hierro fundido.
Quemador de acero controlado por una válvula de seguridad con termopar.
Encendido piezo.
Temperatura regulable en la plancha de 50° a 450°C.
Válvulas de seguridad con termopar con llama piloto.
Versión con fuegos abiertos: quemadores de 3,5 y 5 kW.

Modelos con horno de gas: calentamiento con quemador de 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 en el fondo, con regulación independiente.
Temperatura controlada termostáticamente regulable de 50 a 300 °C. Horno de gas y eléctrico GN 2/1

Voltaggi speciali • Special voltage • Sonder spannung • Voltage spécial • Voltaje especial
220V/3F + 4% - Altro • others • andere • autres • otro + 7%

Accessori vedi pagina 40 • Accessories see page 40 • Zubehör siehe seite 40 • Accessoires voir page 40 • Accesorios ver página 40