



FOOD SERVICE EQUIPEMENT

FORNUIZEN ELECTRA

Linea 700



74/10 CEEPQ

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.

Round plates version 220mm diameter and 2.6 kW.

Square plate version 220x220 and 2.6 kW. 7-position selector switch to adjust and regulate heating.

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

Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm
Het afgeronde frontpaneel heeft naar de gebruiker gerichte knoppen.

Uitvoering met ronden platen: Ø 220 mm van 2.6 kW.
De uitvoering met vierkante platen van 220 mm van 2.6 kW.
Instelbaar met 7 standenschakelaar.

Modellen met Electrische 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 geneigte Bedienelemente.

Ausführung mit runden Platten, Durchm. 220 mm, 2,6 kW.

Ausführung mit quadratischen Platten, Durchm. 220 mm, 2,6 kW. Temperaturregelung über 7-Taktschalter.

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

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.

Version avec plaques rondes de 220mm de diamètre et 2,6 kW.

Version avec plaques carrées de 220x220 et 2,6 kW. Réglage du réchauffement par un sélecteur à 7 positions.

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 de dimensions GN 2/1

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Paneles de control perfilados con mandos inclinados hacia el operador.

Versión con placas redondas de 220 mm de diámetro y 2,6 kW.

Versión con placas cuadradas de 220x220 y 2,6 kW. Regulación del calentamiento con selector de 7 posiciones.

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 dimensiones 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