



74/10 VTCE

Ommanteling en poten van RVS.  
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.  
Het afgeronde frontpaneel heeft naar de gebruiker gerichte knoppen.  
Breukbeveiligde glaskeramisch plaat.  
De verwarmingsvelden bestaan uit 2 ronde verwarmingselementen met doorsnede 165 mm (1,3 kW) en 280 mm (3,4 kW).  
Temperatuurinstelling door simmerstat schakelaars naar met keuze van grootte van kookpan e.d.

Modellen met Elektrische oven: zijn voorzien van boven- en onderelementen temperatuur en thermostatisch instelbaar van 50 tot 300°C. De bakoven is 2/1 GN.

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.  
Shatterproof ceramic glass hob.  
The surface top is made of 2 circular heating areas with a diameter of 165mm (1,3 kW) and 280mm (3,4 kW).  
Temperature that can be controlled through the energy adjuster that selects the width of the heating zone to adapt it to pan size.

**Models with electric oven:** 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.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.  
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.  
Abgerundete Bedienblenden und zum Bediener geneigte Bedienelemente.  
Bruchsicheres Glaskeramikfeld.  
Die Heizzone besteht aus zwei runden Heizbereichen, Durchm. 165 mm (1,3 kW) und 280 mm (3,4 kW).  
Temperatureinstellung mittels Leistungsregler und Anwahl des Heizbereichs je nach Größe des verwendeten Kochgeschirrs.

**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.  
Plan en vitrocéramique incassable.  
La zone de cuisson comprend 2 zones rondes de réchauffement d'un diamètre de 165mm (1,3 kW) et de 280mm (3,4 kW).  
Température réglable par un régulateur d'énergie qui permet de sélectionner l'ampleur de la zone de réchauffement pour l'adapter à la dimension du fond de la casserole.

**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.  
Superficie vitrocerámica irrompible.  
La zona de cocción está compuesta por 2 zonas circulares de calentamiento del diámetro de 165 mm (1,3 kW) y 280 mm (3,4 kW).  
Temperatura regulable mediante regulador de energía que permite seleccionar la amplitud de la zona de calentamiento para adecuarla a la dimensión del fondo de la olla.

**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