



74/10 KBEI

Ommanteling en poten van RVS.
In hoogte verstelbaar tussen 840 en 900 mm.
Uitvoering mogelijk in staal/gietijzer of RVS.
Robuuste dubbelwandige gebalanceerde deksel.
Thermostatische temperatuurinstelling tussen 100 en 280°C.

Gasuitvoering: met verchromde stalen brander met thermostaatkraan met thermokoppel kantelbaar door handwiel.

Electrische uitvoering: verhitting door ingekapselde Incoloy-elementen.

Outer casing and feet in stainless steel.
Adjustable worktop height, ranging from 840 to 900 mm.
Strong double-walled self-balancing lid, in stainless steel and cast iron to prevent heat loss.
Thermostatically-controlled cooking temperature range from 100 to 280°C.

Gas model: chrome steel burner for cooking operations. Safety valve with thermocouple, electric ignition. Manual bowl lifting.

Electric model: Armoured incoloy heaters for cooking operations.

Außenwände und Stellfüße Edelstahl.
Höhe der Arbeitsplatte zwischen 840 und 900 mm regulierbar.
Verfügbar mit Eisen-, Edelstahl- und Gusseisenbecken.
Robuste federentlastete Deckel, doppelwandig aus Edelstahl zur Reduzierung von Wärmeverlusten.
Thermostatische Temperaturregelung zwischen 100 und 280 °C.

Gasbeheizte Ausführung: Beheizung durch verchromten Stahlbrenner. Sicherheitsventil mit Thermoelement, elektrische Zündung. Manuelles Beckenkippsystem.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch Incoloy-Widerstände.

Revêtements extérieurs et pieds en acier INOX.
Hauteur du plan de travail réglable de 840 à 900 mm.
Disponibles avec cuves en fer, en acier INOX et en fonte.
Solides couvercles équilibrés à double paroi, en acier inox pour diminuer la dispersion thermique.
Température de cuisson contrôlée par un thermostat avec un réglage de 100 à 280°C.

Version gaz : réchauffement à l'aide d'un brûleur en acier chromé. Soupape de sécurité avec thermocouple, allumage électrique. Montée manuelle ou motorisée.

Version électrique : réchauffement à l'aide de résistances blindées en incoloy.

Revestimientos externos y pies de acero inoxidable.
Altura de la superficie de trabajo regulable de 840 a 900 mm.
Disponibles con cubas de hierro, acero inoxidable e hierro fundido.
Tapas robustas autobalanceadas de pared doble, de acero inoxidable para reducir la dispersión térmica.
Temperatura de cocción controlada por termostato con regulación de 100 a 280 °C.

Versión de gas: calentamiento mediante quemador de acero cromado. Válvula de seguridad con termopar, encendido eléctrico. Elevación de la cuba manual.

Versión eléctrica: calentamiento mediante resistencias revestidas de incoloy.

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 • Zubehöre siehe seite 40 • Accessoires voir page 40 • Acesorios ver página 40